

# Das Kochbuch in Baden 1770–1950

Ein Digitalisierungs- und Ausstellungsprojekt  
der Badischen Landesbibliothek

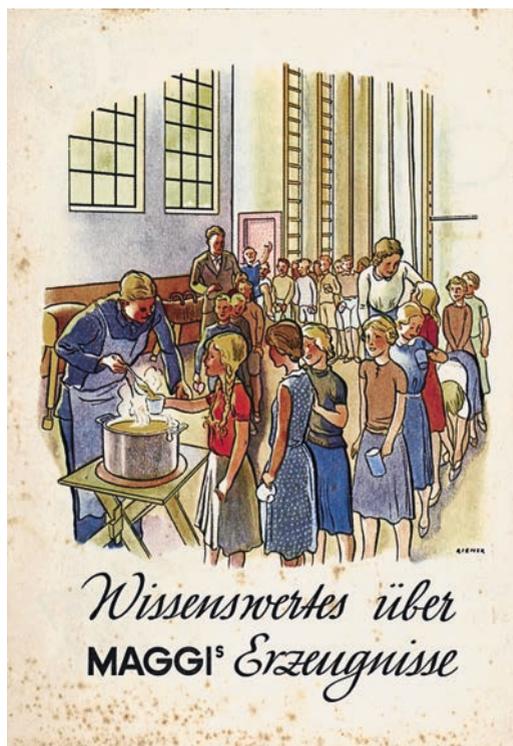
Julia Hiller von Gaertringen

Die Badische Landesbibliothek hat mehr als hundert badische Kochbücher aus dem Zeitraum 1770–1950 digitalisiert. Sie stammen von badischen Autoren, sind in badischen Verlagen erschienen oder von badischen Firmen herausgegeben worden. Eine Volltextrecherche und damit die Suche nach einzelnen Rezepten und Zutaten ist möglich und gibt Aufschluss über die Ernährungsgewohnheiten auf badischem Territorium. Bis zum 15. Oktober 2016 werden die Kochbücher außerdem in der Ausstellung »Das Kochbuch in Baden 1770–1950« im Original gezeigt; den Ausstellungskatalog mit allen Begleittexten finden Sie im Internet. Zur Ausstellung serviert die Badische Landesbibliothek außerdem ein reichhaltiges Begleitprogramm.

## Vom Wert historischer Kochbücher

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

Kochbücher sind eine erstrangige Quelle zur Alltags- und Kulturgeschichte und hervorragende Gradmesser für soziale und regionale Differenzierungen. Sie bezeugen das Aufkommen und Verschwinden bestimmter Speisen und Zutaten bzw. deren zeitweilig hohen oder geringen gesellschaftlichen Stellenwert. Regionale Unterschiede und Geschmackspräferenzen werden erkennbar. Rezepte zu bestimmten Gerichten zeigen über längere Zeiträume hinweg eine veränderte Zusammensetzung der Zutaten bzw. von deren Mengen und Veränderungen der Zubereitungspraxis. Zusatzstoffe und Fertigprodukte finden Eingang in die Ernährung und



Maggi-Rezepte, 1936



Koch-Buch für den Junker u. Ruh Gasherd. Allgemein-verständliche Anleitung für die Bedienung, Reinigung und Instandhaltung der Junker & Ruh-Gasherde, ca. 1939

verändern die Zubereitung und den Verzehr von Speisen dauerhaft. In Notzeiten werden Lebensmittel »gestreckt«; es wird mit Ersatzstoffen experimentiert, und viele Rezepte der Kriegsküche werden heute im Rahmen gesunder Ernährung wiederentdeckt.

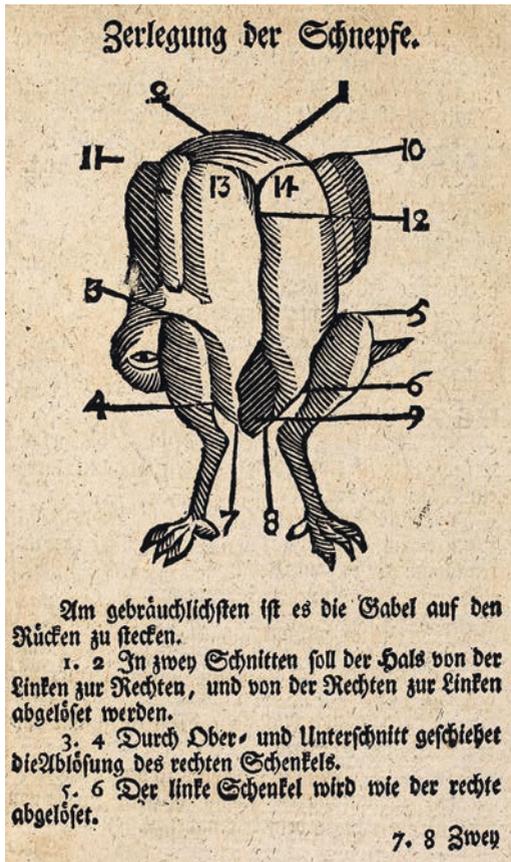
Hinzu kommt der technische Fortschritt. Das Einweckverfahren, der Gasherd, der Elektrokühlschrank – die neuen Technologien der Lebensmittelzubereitung und -konservierung veränderten die Ernährungsgewohnheiten nachhaltig. Im 20. Jahrhundert wurde das Reklame-Kochbuch ein zentrales Werbemittel der Lebensmittel- und der Küchengeräteindustrie, vor allem für neue Produkte, für die eine Nachfrage erst noch erzeugt werden musste: Rezepte wurden unter

Verwendung des beworbenen Markenartikels zusammengestellt oder im Rahmen einer Bedienungsanleitung als Praxisbeispiele genutzt und erleichterten die Akzeptanz der Novitäten. So sind Kochbücher über die Ernährungsgeschichte hinaus auch aussagefreudige Dokumente der Wirtschaftsgeschichte.

## Die Digitalisierung

Kochbücher werden genutzt, sind fleckig und zerlesen. Das gilt auch für die Exemplare der Badischen Landesbibliothek, die oft aus Privathaushalten stammen. Viele der seltenen Bände aus der Zeit ab 1850 sind zudem extrem säuregeschädigt, weil sie zu günstigem Preis verkauft werden sollten und deshalb aus billigem, stark holzschliffhaltigem Papier hergestellt wurden. Hier empfiehlt sich eine Digitalisierung schon deshalb, weil ein Großteil der Bände aufgrund der weit fortgeschrittenen Schädigung bereits nicht mehr entsäuert werden kann und die Inhalte ohne Übertragung in ein anderes Medium nicht dauerhaft erhalten werden können.

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



Zerlegung der Schnepfe.

Aus: Neues lehrreiches und vollständiges Magazin, vor junges Frauenzimmer, die ganze Koch-Kunst und Zuckerbeckerei samt allem, was damit verknüpft ist, vollkommen zu erlernen, 1769

Die Kochbücher sind in den Digitalen Sammlungen der Bibliothek zu finden. Sie können dort online darin blättern oder auch im Volltext recherchieren – versuchen Sie es doch mal mit »Fischotter« oder »Schnepfe«. Sie werden dabei manches Interessante über die Ernährungsgewohnheiten und Speisezubereitungsverfahren auf badischem Territorium erfahren. Zu beachten ist allerdings die kreative Schreibweise von Speisen wie »Amolletten« (Omelettes), »Struckeln« (Strudeln) »Budding« oder »Grock«. Achtung! Kartof-

feln kommen auch unter den Bezeichnungen Tartuffel, Erdapfel, Grundbirne oder Erdbirne vor. Manche Gerichte kehren in allen Kochbüchern wieder: Probieren Sie doch mal »Baumwoll-Suppe«, »Hobelspäne«, »Laubfrösche«, »Tabaksrollen« oder »Reformirten Thee«!

## Das erste badische Kochbuch

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

Die ersten Abschnitte instruieren über Küchenausstattung, Vorrathaltung, Holzfeuerung und über das Zubereiten, Anrichten und Auftragen von Speisen. Dann folgen als erstes die Suppen-Rezepte. Und ein Rezept für Käs-Suppe lehrt, dass Parmesan-Käse schon 1770 in Baden verfügbar war – zwei Jahrhunderte bevor »Tüten-Parmesan« in jedem deutschen Kühlschrank vorrätig wurde. Auch andere im 18. Jahrhundert beliebte Delikatessen kommen vor wie Borsdorfer Äpfel, Teltower Rübchen und Westfälischer Schinken. Und Wildgemüse, die heute aus der Küche verschwunden sind wie Portulak, Wegwarte oder Lattich. Bemerkenswert ist die Vielfalt von Flussfischen und Singvögeln (Dros-

seln, Finken, Goldammern, Lerchen, Meisen, Schnepfen, Tauben, Wachteln), die zum Verzehr empfohlen werden.

## Friederike Luise Löffler

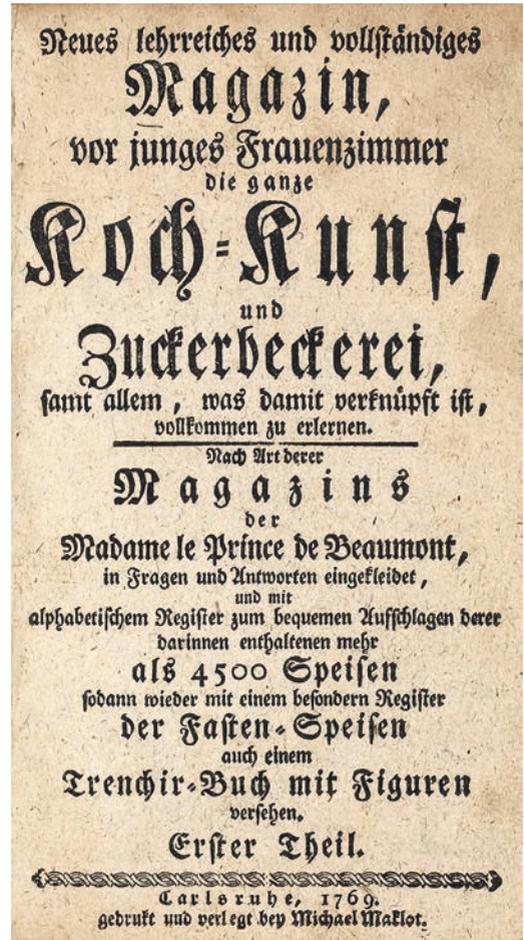
Ein Bestseller wurde das *Neue Kochbuch* der Kraichgauer Apothekerstochter Friederike Luise Löffler. 1744 in Kürnbach bei Bretten geboren, heiratete sie 1779 nach Stuttgart, wo sie als Köchin für die Abgeordneten des württembergischen Landtags tätig wurde. 1791 publizierte sie, von ihren Kochschülerinnen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

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

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

## Die Hofküche der Großherzöge

Wer in die Hofküchen der europäischen Metropolen Einblick erhalten hatte, der gab nur

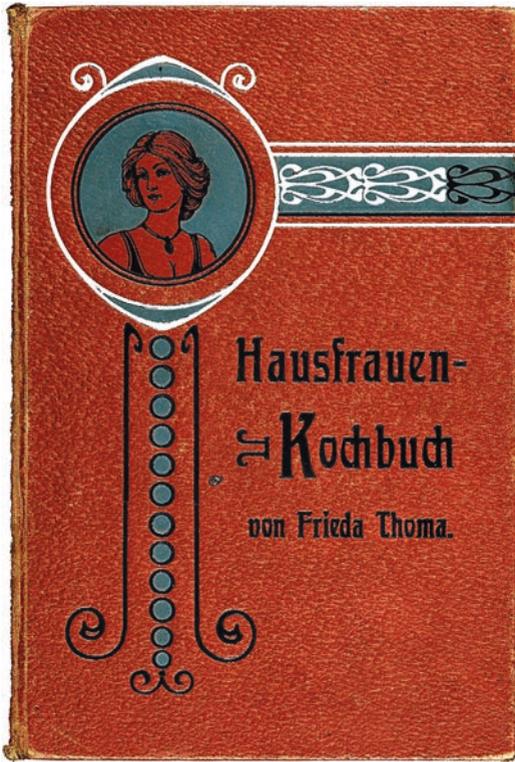


Neues lehrreiches und vollständiges Magazin, vor junges Frauenzimmer, die ganze Koch-Kunst und Zuckerbeckerei samt allem, was damit verknüpft ist, vollkommen zu erlernen.

Nach Art derer Magazins der Madame le Prince de Beaumont in Fragen und Antworten eingekleidet, 1769

zu gern seine Kenntnisse hochmoderner exquisiter Kochkunst in gedruckter Form weiter. Anfang des 19. Jahrhunderts veröffentlichten die Köche der badischen Großherzöge im neugegründeten Verlag von David Raphael Marx.

1816 erschien das *Vollständige Rheinische Kochbuch* von Joseph Stolz, der bereits in den 1790er Jahren in der Karlsruher Hofküche ge-



Frieda Thoma: Hausfrauen-Kochbuch, 1905

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

1834 erschien das *Allgemeine Kochbuch* von Joseph Willet. Dieser hatte es in Diensten des Markgrafen Wilhelm von Baden bis zum Haushofmeister gebracht. Die Badische Landesbibliothek besitzt jenes Exemplar seines Kochbuchs, das am 21. Februar 1834 für die Großherzogliche Küchenmeisterei in Baden-Baden angeschafft wurde. »Gâteau von

Kapaun« kann man ihm nachkochen, für Vegetarier empfiehlt sich vielleicht sein »Ulmen-saamen-Salat«. Später machte er sich selbständig und führte das Restaurant *Zur Fortuna* in der Karlsruher Erbprinzenstraße.

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

### Für angehende Hausfrauen ■

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

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

den größten Erfolg hatten, zeigt die Zahl der Neuauflagen. Eine noble Ausstattung, die sich im Kaufpreis niedergeschlagen hätte, gehörte ganz und gar nicht zu den verkaufsfördernden Kriterien. Das Kochbuch des 19. Jahrhunderts war vor allem: umfassend, ungebildet und preisgünstig.

## Neue Speisen

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

Die Kartoffel war bis Mitte des 19. Jahrhunderts zum Grundnahrungsmittel geworden und bekam nun zuweilen eigene Kochbuchkapitel. Kartoffelpuffer, -klöße, -püree wurden fester Bestandteil der badischen Küche. Auch für 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

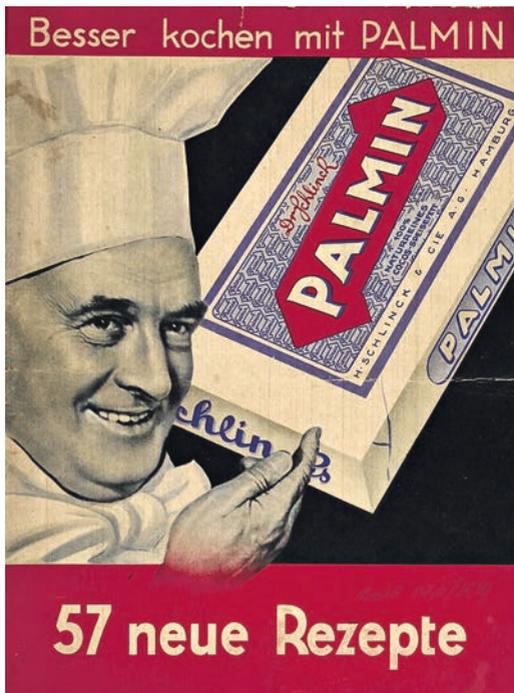
ein. Ihr erwerbsmäßiger Anbau in Deutschland begann 1890. Sie wurde vor allem gedünstet als Beilage, für Soßen und Suppen verwendet. Heute ist die Tomate das meistverzehrte Gemüse in Deutschland und niemand kann sich vorstellen, dass sie vor hundert Jahren noch eine kulinarische Seltenheit war. Paprika,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

## 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.



Lehrküche des Badischen Frauenvereins. Fotografie von Josef Mürnseer. Aus: Koch- und Haushaltsschule des badischen Frauenvereins, Karlsruhe i. B., Herrenstraße 39, ca. 1910



Besser kochen mit Palmin, ca. 1930, Vorderseite



Besser kochen mit Palmin, Rückseite

Das langlebigste davon war das zuerst 1913 erschienene Kochbuch von Emma Wundt, der Vorsteherin der Haushaltsschule des Roten Kreuzes in Karlsruhe; es erlebte mehr als 30 Auflagen und wird bis heute weiter nachgedruckt. Der Kochschule des Luisen-Frauenvereins in Freiburg stand Emma Faißt vor, deren Kochbuch erstmals im Jahr 1900 erschien. In Heidelberg betrieb Marie Silbermann seit 1902 eine private Kochschule; sie kooperierte als Kochbuchautorin eng mit der Nahrungsmittelindustrie: Ihr *Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost* erschien von 1910 bis 1913 in mehreren Auflagen als *Palmin-Kochbuch*.

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

## Mannheimer Cocosbutter ■

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

Die Verfügbarkeit von Speisefett hielt im Verlauf des 19. Jahrhunderts nicht mit dem rasanten Bevölkerungswachstum mit. Butter und Schmalz wurden stetig teurer. So wur-

den mit Eifer Ersatzprodukte entwickelt; neben Palmin war das Margarine, die 1869 in Frankreich ihr erstes Patent erhalten hatte und seit 1871 auch in Deutschland hergestellt wurde. Den Rohstoff für Palmin lieferten die deutschen Kolonien in der Südsee. Aus dem trockenen Fleisch der Kokosnuss wurde Öl gepresst, das durch Neutralisation, Destillation und Sterilisation zu 100% reinem Fett veredelt wurde. Das geschmacksneutrale Palmin war um die Hälfte billiger als Butter und monatelang haltbar.

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

### Das gewisse Tröpfchen Etwas

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



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

entstehende gekörnte Brühe oder die mit weiteren Zusatzstoffen versetzten Suppen-, Soßen- und Brühwürfel.

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

## Kein Rauch, kein Ruß, keine Asche!

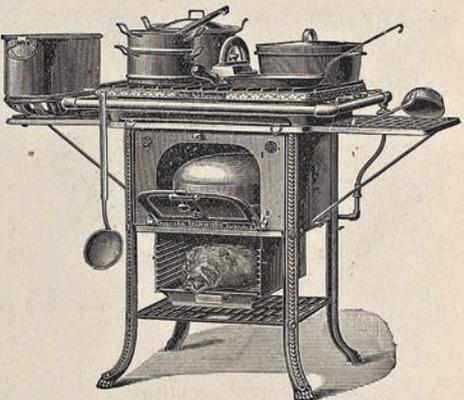
Die Ablösung des traditionellen Kohleherdes durch den Gasherd, der weder angefeuert noch gereinigt werden musste, stets betriebsbereit war und mit einer simplen Schalterdrehung seine Dienste zur Verfügung stellte, war eine der wichtigsten technischen Innovationen der Gründerzeit mit fundamentalen Auswirkungen auf die Nahrungszubereitung. Der Gasherd entfaltete gezielt nur punktuell und nur dann Hitze, wenn eine Mahlzeit

zuzubereiten war. Er war auch sparsam hinsichtlich seines Energieverbrauchs, denn die Wärmezufuhr ließ sich nach Bedarf genau regulieren und die Garzeiten waren kürzer. Mit der Verbreitung von Stadtgas begann sich der Gasherd ab 1880 in Deutschland durchzusetzen. Größere Verbreitung fand er erst in den 1920er Jahren, als Arbeitersiedlungen wie der Dammerstock in Karlsruhe bauseitig und alternativlos mit einem solchen Gerät ausgestattet wurden.

Die Firma Junker & Ruh in Karlsruhe produzierte seit 1893 Gasherde für den Einfamili-

**Junker & Ruh Gaskoch-  
Apparate.**

D. R. P. D. R. G. M.



**Familien-Gasherde**  
in verschiedenen Größen und Ausstattungen  
mit patentierten Doppelbrennern  
mit geräumigem Backofen und Bratrost, 2 seitlichen  
Abstellplatten und Wasserhahn-Heizung.  
Alles Weitere besagen die Prospekte und Preislisten,  
die gratis zur Verfügung stehen.

Junker & Ruh Gaskoch-Apparate.  
Aus: Lydia Fäsch-Kußmaul: Kochbuch für die  
Gasküche mit besonderer Berücksichtigung der  
Gaskoch-Apparate der Firma Junker & Ruh, 1901

*Die moderne  
Gasküche*



VON  
**Junker & Ruh**  
KARLSRUHE  
BADEN

Die moderne Gasküche.  
Anleitung zum praktischen Gebrauch mit  
besonderer Berücksichtigung der  
Junker & Ruh-Gaskocher u. Gasherde, 1915

enhaushalt – und begleitete ihr Marketing mit dem Druck eigener Rezeptbroschüren. Schon 1901 erschien das *Kochbuch für die Gasküche*, das die Zubereitung von Fleisch und Teigwaren im Backofen genau beschrieb und den jeweiligen Gasverbrauch in Pfennigen detailliert berechnete. Es wurde über Jahrzehnte hinweg in aktualisierter Form neu aufgelegt.

### Magere Zeiten im Ersten Weltkrieg

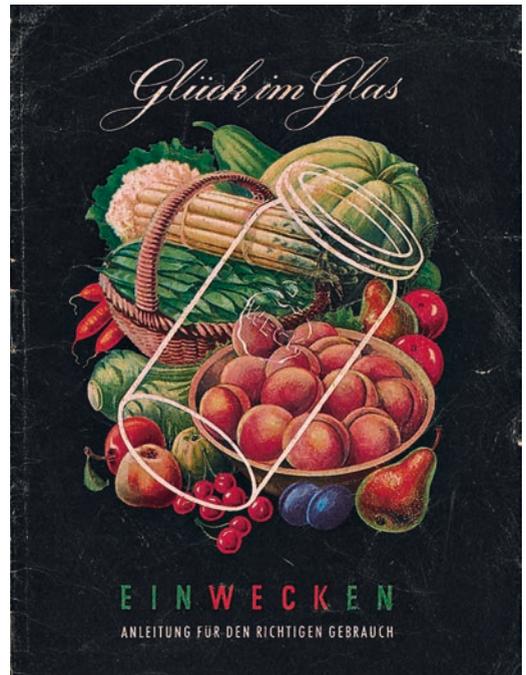
»England will die deutschen Familien dem Hunger preisgeben; das, was auf dem Schlachtfelde nicht erreicht werden konnte, soll jetzt durch den Aushungerungsplan herbeigeführt werden: Deutschlands Vernichtung.« Mit diesem Paukenschlag der Propaganda wird das *Badische Kriegskochbüchlein* von Emma Wundt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

Im Lauf des Jahres 1916 wurden Kartoffeln, Zucker, Fleisch und Fett rationiert. Konsumbeschränkung reichte nicht mehr aus, um die Lebensmittelversorgung sicherzustellen. Nun wurden Lebensmittel »gestreckt« und »Ersatzspeisen« in den Speiseplan aufgenommen. Käthe Birkes *Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten* erschien mit 645 Rezepten 1917 im G. Braun Verlag in Karlsruhe und stellt vegetarische Fleischersatzspeisen aus den verschiedensten Cerealien, aus Kartoffeln oder Gemüse vor. Einige Seiten weiter gibt es

Rezepte für Kriegskuchen: »Ohne Butter, ohne Mehl, ohne Milch. Auch Eier müssen sparsam benutzt werden. [...] Für Mehl wird an erster Stelle unsere treue Helferin in der Kriegsküche, die Kartoffel verwendet [...]«

### Glück im Glas! Frischhalten durch Einmachkunst

In der Mangelernährung des Ersten Weltkriegs spielten die »Frischhaltungsapparate« der Firma Weck eine große Rolle, die jüngst erst die Lebensmittelkonservierung revolutioniert hatten. Dass sich Nahrungsmittel durch Erhitzen und Luftabschluss haltbar machen lassen, war schon lange bekannt. Nicolas Appert erprobte bereits 1804 erfolgreich die Hitzesterilisierung von Lebensmitteln. Seither wurde mit der Konservierung in Dosen und



Glück im Glas. Einwecken – Anleitung für den richtigen Gebrauch, ca. 1936



Weck – Koche auf Vorrat.  
 Anleitungen für das Einkochen, ca. 1935

Glasbehältern eifrig experimentiert. Industriellen Maßstab gewann das Verfahren allerdings erst im 20. Jahrhundert.

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

rungsverfahren für Privathaushalte, sondern zugleich auch noch namengebend dafür.

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

### Elektrifizierung des Haushalts. Der Kühlschrank

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

Mit dem Einsatz von Fluorchlorkohlenwasserstoffen als Kältemittel war ab 1910 die Nutzung von Kompressorkühlschränken in Privathaushalten möglich geworden. Doch längst nicht jeder konnte oder wollte einen solchen Kühlschrank haben, der nicht nur ein in der Anschaffung und im Unterhalt sehr teures Gerät war, sondern auch die Verfügbarkeit eines häuslichen Stromanschlusses voraussetzte. Bis 1935 wurden in Deutschland weniger als 30 000 elektrische Kühlschränke produziert und verkauft, zumeist für den gewerblichen Bereich in Lebensmittelhandel und Gastronomie; bis zum Zweiten Weltkrieg besaß nicht einmal ein Prozent der Privathaushalte ein solches Haushaltsgroßgerät. Noch 1960 verfügte nur die Hälfte aller deutschen Haushalte über einen elektrischen Kühlschrank.

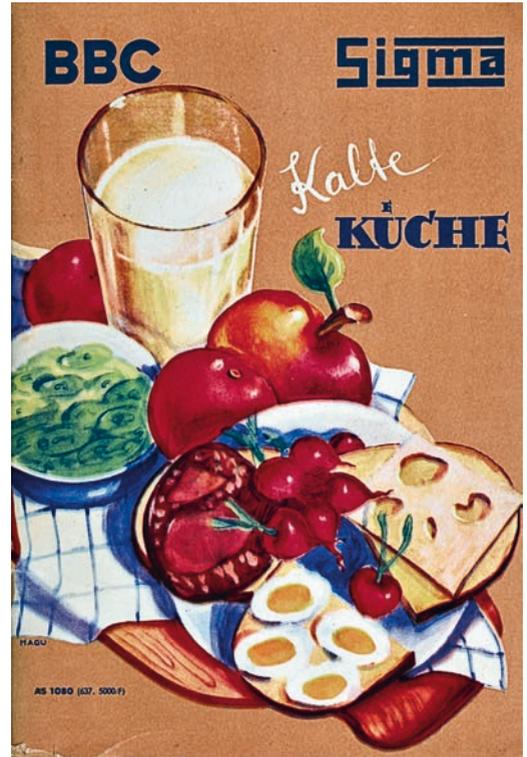


Lebe gesund durch Elektrokühlung  
im BBC-Sigma-Kühlschrank, ca. 1939

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

## Die Ausstellung

Mit der Freischaltung sämtlicher Digitalisate im Juni 2016 eröffnet die Badische Landesbibliothek zugleich eine Ausstellung der originalen badischen Kochbücher in ihrem Ausstellungsraum. Die Ausstellung ist die allererste zu diesem Thema, das auch regionalhistorisch bisher nicht aufbereitet worden ist. Eine Aus-



Kalte Küche. Kühle Speisen und Getränke im elektrisch-vollautomatischen Sigma-Kühlschrank, ca. 1937 (Alle Abbildungen: Badische Landesbibliothek Karlsruhe)

stellung kann nur Einzelseiten der Originale zeigen. Im digitalen Ausstellungskatalog unter [www.blb-karlsruhe.de/kochbuchausstellung](http://www.blb-karlsruhe.de/kochbuchausstellung) werden alle Exponate mit ihrer Objektbeschreibung und ihrem vollständigen digitalisierten Inhalt präsentiert.

### Laufzeit der Ausstellung:

1. Juli bis 15. Oktober 2016

### Öffnungszeiten:

Mo–Fr 9–19 Uhr, Sa 10–18 Uhr

### Adresse der digitalen Kochbuchsammlung:

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

### Adresse der Kochbuchausstellung:

[www.blb-karlsruhe.de/kochbuchausstellung](http://www.blb-karlsruhe.de/kochbuchausstellung)

## Rezeptauswahl

*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 eingekleidet. Karlsruhe: Macklot, 1769–1770, Erstausgabe:*

### Wie wird eine Käse-Suppe auf welsche Art bereitet?

Man bähe [röste] Weißbrod, lege es in eine Schüssel, schütte eine siedende gute Hennen- oder Fleischbrühe darüber, streue geriebenen Parmesankäse darauf, oder, wenn man will, lege man das gebähete Brod in eine Tortenpfanne oder Pastetentiegel, giesse die Brühe daran, lasse es in einem Backöfelein einprägeln, und gebe es auf den Tisch (S. 178).

### Wie macht man einen Krebs-Euter?

Es werden 10 oder 12 schöne grosse ungesottene Krebse genommen, also roh mit einem Schoppen süßen Rahm zerstoßen, alsdann zwingt man die Krebse durch einen Seiher, und läßt es hernach noch einmal durch ein Tüchlein laufen, zerklopft 4 Eyer wohl, schüttet sie in eine Pfanne, und das durchgeseihete von den Krebsen auch darzu, würzt es nach belieben, und läßt dieses so lang sieden, bis es wie ein Eyerkäß oder Eyer Milch zusammen geht, giebt es dann in einen Seiher, läßt solches ein wenig trocknen, und schneidet Stücklein daraus, kehrt sie im Mehl um, backt selbige aus dem Schmalz, und trägt sie also zu Tische (S. 291).

### Wie macht man ein Schnepfen-Ragout?

Man schneidet die Schnepfen, wenn sie recht gereinigt und in halb Wein und halb Fleischbrühe gedämpft sind, in zwey Theile, röstet hierauf ein wenig Mahl in Butter braun, legt die zerschnittene Schnepfen in eine Hafen, rührt die gehackte Leber und was sonst zum Schnepfenschweiß gebraucht wird, unter das geröstete Mehl, und richtet es über die Schnepfen an, gießt alsdann den Wein und Fleischbrühe, worinnen sie zuerst gesotten worden, wieder darüber, und wo es zu wenig seyn sollte, noch etwas hinzu, würzt es mit Muscatenblüth, Pfeffer, Gewürznägelein [Nelken] und Salz, thut einige Champignons dazu, und läßt es alles zusammen aufsieden, so ist es gut (S. 473 f.).

### Wie kann man aus einem Capaun einen Fasanen machen?

Man siede Wacholderbeere in starkem Eßig, lasse es abkühlen, giesse es alsdann einem lebendigen Capaun [Masthahn] ein, und schüttele ihn so lange, bis er todt ist; hierauf binde man den Hals zu, und hängt ihn über Nacht auf. Hernach rupft man ihn trocken, thut das Eingeweide heraus, wäscht ihn mit einem saubern Tuch, und beitzet

ihn im siedenden Eßig, mit Pfeffer, Nägelein [Nelken] und Wacholderbeeren, giesse die Beitze etliche mal darüber, spicke ihn mit Speck und Nägelein, stecke ihn an Spieß, unspreise ihn wie einen Fasanen. Wenn er ein wenig trocken ist, so begießt man ihn mit seiner eigenen Brühe (S. 534).

### Wie werden die Eyer im Netze zugerichtet?

Man nimmt rohen Schinken, Kälbermilch, fette Lebern, Trüffeln, Champignons, schneidet alles würflich, thut es in eine Casserole mit ein wenig ausgeschmolzenem Speck, und gießt hierauf etwas Jus daran, läßt es eine halbe Stunde gemächlich kochen, macht es sodenn mit einem Kalbfleisch- und Schinkencoulis [Extrakt] dicklich, sieht zu, daß das Ragout einen guten Geschmack habe, und läßt es kalt werden; alsdann das Gelbe von 10 frischen Eynern genommen, das Weisse aber besonders davon behalten, so weiß als Schnee geklopft, das Gelbe aber in ein wenig Milchrahm zerlassen, selbiges damit durch ein Haarsieb geschlagen, zu dem Ragout gethan, auch das geklopfte Weisse von Eynern damit vermengt und wohl durch einander gerührt, hernach der Boden einer Casserole mit einem Netze belegt, auf selbiges aber das Ragout gegeben, die Seiten und Enden des Netzes darüber zusammen geschlagen, und läßt es also im Ofen gar werden; wenn es nun gar ist, wird es in eine Schüssel gestürzt, daß das Unterste oben komme, und warm angerichtet. Ein andermal kann man, anstatt daß es trocken angerichtet wird, Schinken-Essenz darüber schütten, oder auch ein würflich geschnittenes Ragout, oder mit dem Ragout von grünen Trüffeln anrichten (S. 639 f.)

*Friederike Luise Löffler: Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Bakwerks, der Confecturen, des Gefrorenen und Eingemachten. Bd. 1. Stuttgart: Betulius [Steinkopf], 1791. Ökonomisches Handbuch für Frauenzimmer 1, Erstausgabe:*

### Laub-Frösche

Man legt breite Spinat-Blätter 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 dekt sie zu. Alsdann wird ein Stücklein übergelassener Braten, ein Zwiebel und ein wenig Petersilien gehakt, nach dem Hacken in einen Mörsel genommen, und fein gestossen, hierauf drukt man ein zuvor in Wasser eingeweichtes Weisbrod oder Kreuzerweck fest aus, rührt das gestossene Fleisch nebst dem Weck mit 4 bis 5 Eynern an, thut Salz, Muscaten darein, nimmt die Blätter aus dem Wasser, flößt sie mit kaltem Wasser ab, drukt sie ein wenig durch die flache Hand, legt die Blätter auseinander, schneidet die Stiele ab, macht kleine Würstlein, bestreicht eine Castrol oder Kachel mit Butter, legt die Würstlein dicht zusammen, gießt ein paar Löffel voll Fleischbrühe darüber, und setzt sie auf Kohlen. Vor dem Anrichten röstet man einen kleinen Kochlöffel voll Mehl lichtgelb im Butter, thut ihn in die Sauce der

Laubfrösche, und ein wenig Muscaten darein. Sie werden mehrentheils ohne Beylage gegeben. Wann das Mehl daran ist, wird das Geschirr nur zuweilen geschüttelt, aber nicht darinn gerührt (S. 76 f.).

### Zu Schinken-Nudeln

Verrührt man ein ganzes und ein gelbes Ey, einen Eßlöffel voll sauren Raum [Rahm], 2 Loth [30 Gramm] Butter, nebst ein wenig Salz in einer Schüssel, nimmt fein Mehl dazu, macht einen Nudeltaig davon, wällt ganz dünne kleine Kuchen aus, schneidet sie zu viereckigten kleinen Stücken oder Blättlein so groß und so lang wie ein Glaich [Fingerglied], und läßt solche trocken werden. Dann wird ein Vierling [Viertelpfund] Schinken, wovon aber der Speck rein weg seyn muß, klein gehakt, mit 4 Eyern angerührt, ein fein geschnittener Zwiebel im Butter gedämpft, und wann er weich ist, auch an den Schinken nebst einer halben Maas [1 Liter] guten sauren Raum gerührt. Hierauf bestreicht man ein Potage-Blech mit Butter, mengt eine Viertelstunde vor dem Anrichten die geschnittene Blättlein mit einer Gabel langsam unter den Schinken, füllt sie in das Blech ein, und läßt sie gemach aufziehen (S. 139 f.).

### Fischotter zuzurichten

Er ist auf keine andere Art besser, als wenn er gebraten wird. Hat man Zeit, ihn über Nacht mit Salz, Nägelein [Nelken] und Pfeffer einzureiben, und Essig nebst Zitronen und Lorbeerlaub darüber zu thun, so ist es gut, im Gegentheil aber wird er ebenfalls wohl eingerieben, mit einem Butter Pappier umbunden, und langsam gebraten. In die Brat-Pfanne mus kommen: Rosmarin, ein paar Lorbeerblätter, Zitronen-Rädlein, ganze Nägelein, ein ganzer Zwiebel, ein wenig Butter, Essig und etwas Fleischbrühe, womit man den Fischotter so fleißig als möglich begießt. Der Kopf mus abgeschnitten werden, weil er häßlich aussieht. Wann er nun gebraten ist, wird eine Handvoll Brod-Brosamen mit ein wenig Mehl vermischt, in einem Stüklein Butter braun geröstet, ein klein geschnittener Zwiebel darinn abgedämpft, die Sauce aus der Brat-Pfanne durch einen Schaumlöffel an das Brod gegossen, und noch ein wenig auf Kohlen aufgeköcht. Würde die Sauce zu dik, so schüttet man noch ein wenig Fleisch- oder Erbsenbrühe daran, wäre sie aber nicht recent genug, so wird ihr mit Zitronensaft geholffen. Wann der Fischotter angerichtet ist, wird die Sauce besonders dazu aufgesetzt, und auch Senft dazu gegeben (S. 249 f.).

Anschrift der Autorin:  
Dr. Julia Freifrau Hiller von Gaertringen  
Badische Landesbibliothek  
Erbprinzenstraße 15  
76133 Karlsruhe  
direktion@blb-karlsruhe.de