

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Alte Familienrezepte und solche, die es werden wollen

Schmidt-Pecht, Elisabeth

Karlsruhe i.B., 1927

Vorwort

urn:nbn:de:bsz:31-56586

Vorwort.

In dem hier abgebildeten alten Zunfthaus der adligen Geschlechter, benannt „Zur Rahe“ in Konstanz, erbaut 1424, erblickte dieses Büchlein 1927 das Licht der Welt. Es sind viele Fäden aus der geistigen und materiellen Welt in diesem Haus zusammengelaufen, und es wurde keiner geringer geachtet als der andere. Doch bedurfte es des Zusammenkommens mehrerer Gründe, um diese kleine Sammlung entstehen zu lassen — der erste Anlaß war der Wunsch, so manche in großmütterlichen Kochbüchern wohlbehüteten Rükengeheimnisse nicht ungenützt zu lassen. Man hatte sie bei festlichen Anlässen kennen und schätzen gelernt; nun galt es, den berechtigten Stolz so mancher verehrten Hausfrau zur Preisgabe ihres Schazes geneigt zu machen.

Das ist mir in den meisten Fällen auch gelungen, hauptsächlich durch den Hinweis auf die gute Gesellschaft, in welcher besagter Trumpf sich bei der Veröffentlichung befinden werde. Hat doch kein Geringerer als der „erste Koch der Welt“, Meister Escoffier, einige alte Rezepte der Herausgeberin der Wiedergabe in seinem Leiborgan*) gewürdigt mit schmeichelhaften Bezeichnungen, z. B. bei Sauerkraut das Rezept als „das beste Sauerkraut“ vorgestellt. Und wir sind doch Feinde, beide leidenschaftliche Patrioten!

Aber die Kochkunst ist international, und die Zeiten wechseln. Der alte Montaigne, der 1580 in Konstanz und

*) Le Carnet d'Epicure, Nr. 26 vom Oktober 1913: Sauerkraut; in Nr. 27 vom November 1913 sowohl „Salmiertes Kalbfleisch“, als „Leberflöße“.

Lindau weilte, schrieb entzückt von der deutschen und schweizerischen Kochkunst, stellte sie seinen Landsleuten als Muster hin. Aus der „Krone“ in Lindau schrieb er: „Was die Aufwartung bei Tische betrifft, machen sie solchen Aufwand an Lebensmitteln und bringen in die Gerichte eine solche Abwechslung an Suppen, Saucen und Salaten, und das alles ist mit solchem Wohlgeschmack zubereitet, daß kaum die Küche des französischen Adels damit verglichen werden kann. Wir sahen niemals so zarte Fleischspeisen, wie sie dort täglich aufgetragen werden. Uns unbekannt waren Quittensuppe, Suppe, in die gebackene Äpfel geschnitten waren, und Krautsalat; ferner dicke Suppen von Reis (er kennt offenbar keine Kompotte und Gemüse, er nennt sie alle „Suppen“, wie auch aus Folgendem erhellt): Mit dem Fleisch werden gekochte Pflaumen, Birnen und Apfelschnitze gereicht; bald wird der Braten zuerst und die Suppe zuletzt aufgetragen, bald umgekehrt. Überall werden Kohlköpfe gezogen, die man mit einem besonderen Instrument kleinschneidet und dann in großen Mengen in Zubern einsalzt; davon werden den ganzen Winter Kohlsuppen gekocht.“

Damals scheint die deutsche Küche der französischen überlegen gewesen zu sein — heute sind die Franzosen die Lehrmeister der Welt.

Einen weiteren Anlaß zur Herausgabe hat der Krieg gegeben mit seinen schweren Hausfrauenaufgaben. Wir alle, die wir sonst lieber mit Pinsel und Rakett als mit dem Kochlöffel hantierten, lernten den Wert und die Notwendigkeit des bescheidenen häuslichen Wissens kennen. Die Liebe dazu ist uns geblieben, und auch das nachwachsende junge Geschlecht soll die Resultate unserer Arbeit genießen.

Es mußte an den alten Rezepten allerlei geändert werden, da z. B. heute „1 Pfund von den teuren Mustaten“ an einer Wildpastete nicht als Delikatesse empfunden würde. Manche der ältesten Vorschriften waren sehr ungenau; abgesehen von den ehemaligen Gewichten Lot und Quentchen sind die Namen Kofern, Pfanzel, Struckeln, Bufanten ebenso viele Rätsel für uns Heutige.

Ein besonderes Augenmerk habe ich, in Folge des Krieges, auf die praktische Verwertung von Resten gehabt. Wer Vollständigkeit in diesem kleinen Kochbuch sucht, geht fehl. Alles allgemein Bekannte, Alltägliche findet man zur Genüge in den dickleibigen Lexiken, die viel, viel mehr enthalten, als was die Hausfrau jemals braucht. Wie ein Kalbsbraten, ein Spinatgemüse gemacht wird, weiß am Ende Jede. Ich habe nur solche Dinge gewählt, die besonders schmackhaft und leicht herzustellen sind, dann solche, die wenig kosten und doch gut schmecken, und solche, die wenig bekannt sind, älteste und neueste.

Ich danke den liebenswürdigen Damen, die so gütig mir ihre Schätze anvertrauten, und hoffe und wünsche, durch die Veröffentlichung dieser Kochvorschriften auch die Gunst und Zufriedenheit der hohen Hausherrn erreicht zu haben, denn die Liebe geht ja durch den Magen, und zwar täglich.

Konstanz.

Elisabeth Schmidt-Becht.