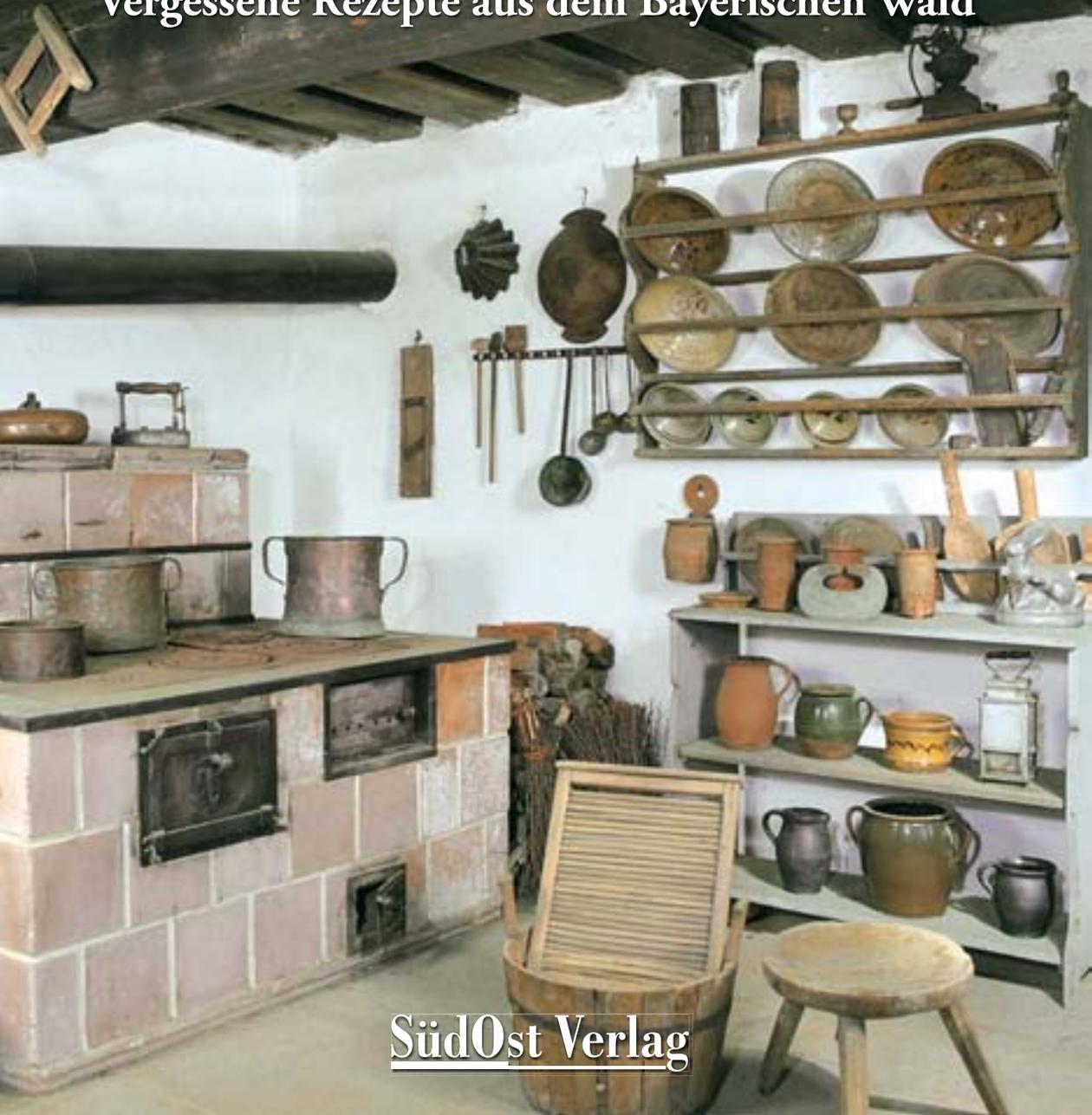


Rupert Berndl

Brennsuppen und Erdäpfel

Vergessene Rezepte aus dem Bayerischen Wald



SüdOst Verlag

Rupert Berndl
Brennsuppn und Erdäpfel

Rupert Berndl

Brennsuppen und Erdäpfel

Vergessene Rezepte aus
dem Bayerischen Wald

SüdOst Verlag

ISBN 978-3-89682-201-7

3. Auflage

Titelbild: Museumsdorf Bayerischer Wald

Satz und Gestaltung: Susanne Pasquella Berndobler, SüdOst Verlag

Dieses Werk ist einschließlich aller seiner Teile urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechts ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die Fotos zu den einzelnen Rezepten sind als auflockernde, farbige Gestaltungselemente zu verstehen und sind daher nicht immer identisch mit den Kochergebnissen der nebenstehenden Koch- und Backanweisungen.

www.suedost-verlag.de

© 2013, SüdOst Verlag GmbH, München

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
Die Geschichte des Kochens – ein Überblick	9
Politik und wirtschaftliche Veränderungen (zwischen 1803 und 1880)	11
Die deutsche Kochbuchliteratur	14
Die „Küche“ – ein doppeldeutiger Begriff	15
Der Bayerische Wald – ein kulinarisches Niemandsland?	20
Die „Dreiklassenküche“	22
Karg und eintönig – Das „Arme-Leute-Essen“	22
Die bäuerliche Küche	25
Das Reich der Köchinnen – Die bürgerliche Küche	30
Die beiden Kochbücher	33
Das „Meindl’sche Kochbuch“	35
Das Herzstück der Küche – Ofen und Herd	38
Der Faktor „Zeit“	40
Die Gewürze – das Salz in der Suppe	41
Verwendete Lebensmittel und Zutaten	44
Die Verwertung	47
Die Gerätschaften	48
Maße und Gewichte – ein Problem	50
Nährwert und Kalorien – gesunde Kost?	53
Die Rezepte	55
 Suppen	55
 Suppeneinlagen	71
 Fleischgerichte	74

Wild	89
Geflügel	92
Fisch	94
Knödel	97
Gemüse, Salate, Kartoffelgerichte	103
Gemüseauflagen	110
Soßen	112
Teigsorten	116
Mehlspeisen	120
Schmalzgebäck	137
Kuchen, Torten, Gebäck	140
Schlussgedanke	149
Glossar	151
Quellenangaben	159
Bildnachweis	160

Vorwort

Eine wahre Flut von Kochbüchern aller Art drängt derzeit in die Domäne der Hausfrau, in gehobene Küchenstudios und Single-Kochnissen. Zudem flimmern täglich Livesendungen aus diversen Fernsehküchen über die Mattscheiben. Tipps werden gegeben, Tricks verraten, Rezepte anschaulich umgesetzt.

So gesehen ist es ein gewagtes Unterfangen, zwei handgeschriebene Kochbücher, die um die Mitte des neunzehnten Jahrhunderts entstanden, zum Gegenstand eines Buches zu machen.

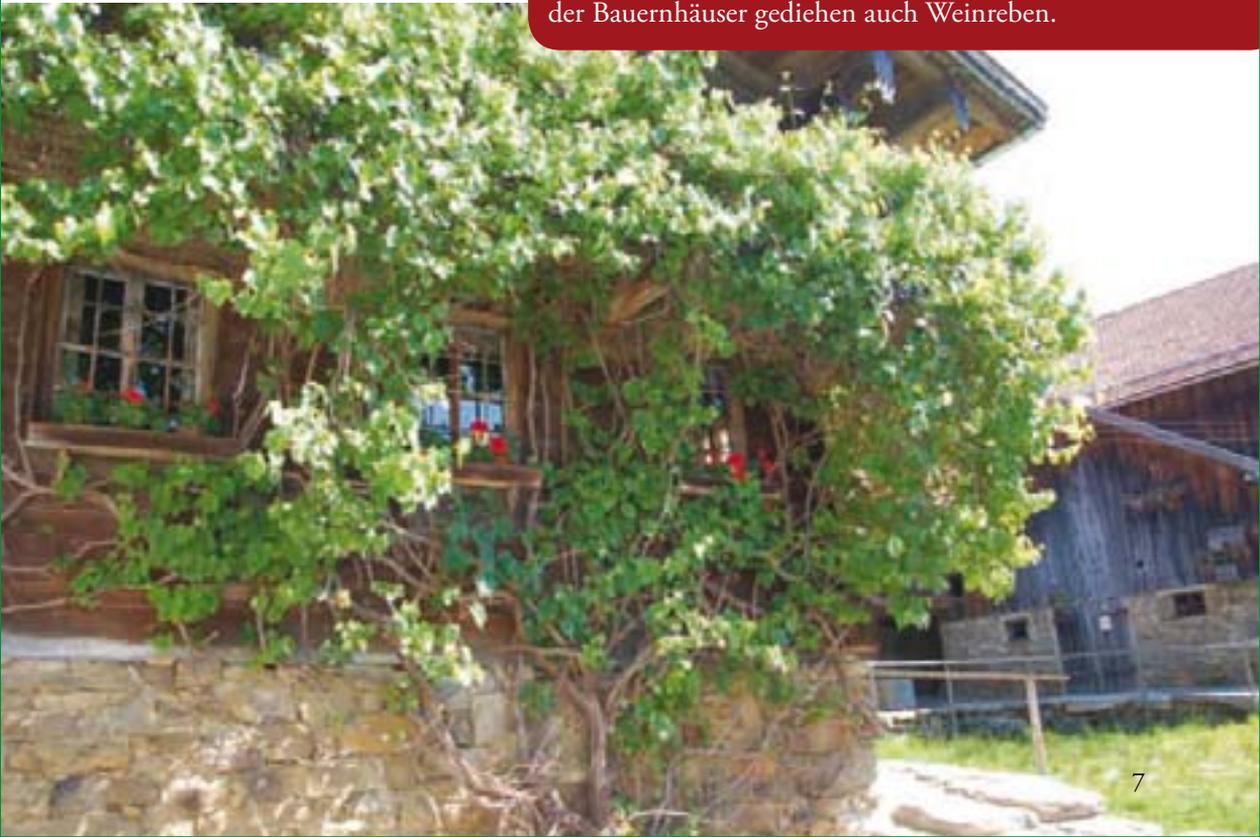
Die beiden Schriften stammen aus dem ehemaligen Markt, der jetzigen Stadt Waldkirchen sowie aus dem benachbarten, mittlerweile hierhin eingemeindeten Dorf

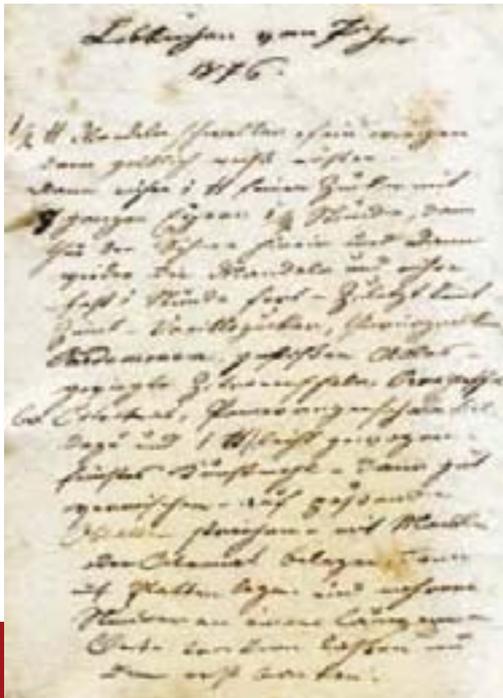
Saßbach. Beide Orte liegen im Unteren Bayerischen Wald.

Eigentlich galt der Bayerische Wald immer schon, zumindest bis herauf ins späte zwanzigste Jahrhundert, als ein etwas rückständiger, von Not und Elend geplagter Landstrich. Wenn dem so wäre, müsste sich das auch über seine Küche, und damit aus alten Kochbüchern, erschließen lassen. Dass der „Woid“ vor etwa 150 Jahren ein kulinarisches Ödland war, mit einer eintönigen, armseligen Küche, kann so nicht gelten. Vielleicht vermag das vorliegende Buch einige dieser Vorurteile zu entkräften.

Freilich stehen die vielen interessanten, vielfach in Vergessenheit geratenen Rezepte

An den südseitigen, Wärme speichernden Wänden der Bauernhäuser gedeihen auch Weinreben.





Aus dem „Meindl’schen“ Kochbuch.

aus den beiden Kochbüchern und einigen weiteren Rezeptsammlungen aus dieser Zeit im Vordergrund. Mit ihrem regionalen Bezug und den reizvollen Anregungen ermuntern sie gerade in der heutigen Zeit zum Nachkochen und Experimentieren.

Darüber hinaus lässt sich aus den vielfältigen Eintragungen manches Wissenswerte über Waldkirchen, seine unmittelbare Umgebung und über diese Zeit ganz allgemein ablesen: Die Arbeitsweise der Köchinnen und Küchenmägde, deren soziales Umfeld, Strukturen und Kontakte. Erschließen lassen sich neben der Ausstattung der Küchen auch die Art und Anzahl der verwendeten Gerätschaften und Hilfsmittel sowie die damals üblichen Maße, Gewichte und der hohe Zeitaufwand, der für das Bereiten der Speisen nötig war. Über den Blick in die Küche lässt sich also ein Einblick gewinnen in das Leben der Menschen ganz allgemein. Verschiedene Aufzeichnungen und Berichte in der Litera-

tur des neunzehnten Jahrhunderts, die das Essen im Bayerischen Wald zum Inhalt haben, belegen dies und vermögen darüber hinaus so manche kulinarische Fehleinschätzung zurecht zu rücken.

Dieses Buch will also mehr sein als ein Kochbuch. Natürlich soll es in erster Linie alte, in Vergessenheit geratene Rezepte präsentieren und zum experimentellen Ausprobieren anregen. Reich bebildert möchte es aber zugleich einen spannenden und amüsanten Einblick gewähren in das Leben der Menschen im Bayerischen Wald zwischen etwa 1830 und 1880.

Ohne die Unterstützung vieler kann ein solches Buch nicht verfasst werden. Zu danken gilt es dem Archivar der Stadt Waldkirchen, Herrn Richard Schiffler, für die Unterstützung, Frau Ruß für die Auskünfte zur Geschichte des „Meindl’schen Kochbuches“, der Familie Reschauer für das Zur-Verfügung-Stellen von Urkunden und Dokumenten zu ihrem Hof, Frau Maria Stögbauer und Frau Anneliese Fuchs für das zeitweise Überlassen der handgeschriebenen Kochbücher aus ihrem jeweiligen Familienbesitz sowie den vielen alten Bäuerinnen, Bauern und Handwerkern, die dem Verfasser zahlreiche wertvolle Hinweise gaben. Zu danken habe ich auch der Kräuterexpertin Frau Karin Greiner, die zahlreiche alte Bezeichnungen für verschiedenste Kräuter enträtseln half. Ganz besonderer Dank gilt den Bäuerinnen auf dem Reschauer-Hof in Saßbach, Frau Biser aus Raffelsberg, Frau Wagner aus Lämmersreut, Frau Lenz-Krummenacker vom Gasthof „Zur Post“ in Herzogsreut und den zahlreichen Bekannten und Verwandten aus dem „Hausfrauenreich“ und nicht zuletzt meiner Frau für das Nachkochen so mancher alter Rezepte und die Übertragung von Zeit, Temperatur- und Gewichtsangaben auf ein heute übliches „Küchensprachenniveau“.

Die Geschichte des Kochens

– ein Überblick

Mit Sicherheit stellt die Beherrschung des Feuers einen der wichtigsten Meilensteine in der Geschichte der Menschheit dar. Es entzündeten zu können, wann immer man das wollte, war dabei zunächst der bedeutsamste Schritt. Es zu hüten und zu bewahren und als Lichtspender, vor allem aber als Wärmequelle zu nutzen, eröffnete unseren Vorfahren erst die Möglichkeit, auch in einer zunächst feindlichen Umgebung zu bestehen.

Vor allem in Höhlen an der französischen Mittelmeerküste wurden Herdstellen mit verkohlten Knochenresten entdeckt. Auf ein Alter von etwa 500 000 Jahren schätzen sie die Archäologen. Wenig jüngere Hinweise gleicher Art finden sich in ganz Europa. Auch auf bayerischem Boden, in den Höhlen der steilen Jurahänge des Altmühltals, zeugen ähnliche Funde davon, dass es bereits vor vielen Jahrtausenden der *Homo erectus*, und in seiner Folge die steinzeitliche Gesellschaft, verstand, die Kraft des Feuers auch zum Zubereiten von Speisen zu nutzen. Wenn man will, kann man darin den Beginn des Kochens sehen. Sie ist eine der wichtigsten und ältesten Kulturtechniken der Menschheit.

Die Bedeutung des Kochens in Bezug auf die Entwicklung der Menschheit wird weitgehend unterschätzt. Fest steht jedoch, dass diese Erfindung unter anderem eine Veränderung in der Anatomie des Menschen auslöste. So veränderte sich beispielsweise allmählich der menschliche Kiefer. Er wurde kleiner, weil die Nahrung durch das Kochen weicher wurde, an Härte und Zähheit verlor. Und diese Veränderung im Rachenraum begünstigte wiederum die Entwicklung von Zunge und

Stimmbändern. Sie beeinflusste also damit die Entwicklung der Sprache positiv.

Nicht zu vergessen, ermöglichte das Kochen eine erhebliche Erweiterung des Nahrungsangebotes. Denn vieles, was bislang für den menschlichen Verzehr ungeeignet war, wurde genießbar. Schwer verdauliche Wurzeln, Gräser, Blätter, aber auch im rohen Zustand ungenießbare oder gar giftige Tiere, Beeren und Pilze veränderten sich durch das Kochen und eigneten sich dadurch für den menschlichen Verzehr.

Ganz bestimmt hat sich auch die sterilisierende Wirkung durch das Garen der Speisen günstig auf die Gesundheit unserer Vorfahren ausgewirkt. Außerdem ließ sich Gekochtes länger aufbewahren. Konservieren durch Erhitzen.

Diente am Anfang der Menschheitsgeschichte die Nahrungsaufnahme lediglich der Erhaltung des Lebens, so kam durch das Kochen ein emotionaler Faktor hinzu. Denn durch das Erhitzen von pflanzlichen und tierischen Produkten entstehen Geschmacksstoffe, die vom reinen Verzehr zum genießenden, bewussten Essen führten. Die chemischen Abläufe, die dahinter stecken, blieben den Urmenschen natürlich verborgen. Nicht aber die sichtbaren Veränderungen, welche die Nahrungsmittel durch das Kochen durchliefen. Fett wird weich und flüssig, Eiweiß gerinnt, Haut, Sehnen und Knochen gelieren.

Die älteste Form des Kochens bestand sicherlich darin, Fleischstücke über einer Flamme zu bewegen. Ähnlich unserem heutigen Grillen. Auch auf Steinen, die im Feuer



Tongefäße, wie sie zur Zeit der Kelten verwendet wurden.



In Tongefäßen wurden über dem Feuer Speisen zubereitet.

erhitzt wurden oder in der Glut der Feuerstelle konnte der Urmensch Fleisch, Körner und Eier rösten.

Erst als es die frühen Menschen verstanden, aus Lehm Gefäße zu formen und diesen durch Brennen Stabilität und Haltbarkeit zu geben, schlug die Geburtsstunde des Kochens im eigentlichen Sinn. Nämlich das Erhitzen von Nahrungsmitteln in Flüssigkeit.

Alles, was wir heute über das Kochen in frühester Zeit wissen, verdanken wir fast ausschließlich den Archäologen. Sie vermögen durch ihre Schlüsse aus entsprechenden Funden, die Lebensumstände unserer Vorfahren in allen Lebensbereichen zu erhellen.

Erst durch die Erfindung der Schrift sind gelegentlich auch Aufzeichnungen über Nahrungsmittel, Speisen, Kochkunst und Essgewohnheiten früher Hochkulturen auf uns überkommen. Griechische, vor allem aber römische Schriftsteller widmeten sich dann schon vermehrt diesem Lebensbereich.

Im Mittelalter, herauf bis zur Neuzeit, konnten sich nur der Adel, die wohlhabende Bürgerschaft und die reichen Handelsherren eigene Köche leisten. Im Gegensatz dazu stand in den Häusern der einfachen Bürger, Handwerker und Bauern die Hausfrau selbst am Herd. Vielleicht noch unterstützt von einer Magd oder den eigenen Töchtern, auf die in dieser Weise das Wissen um die Zubereitung der Speisen überging. In den verschiedenen Regionen Europas entwickelten sich eigene Gerichte und Kochmethoden, die vor allem durch die jeweils verfügbaren regionalen Lebensmittel bestimmt wurden. Mit der Mechanisierung und Verbesserung der landwirtschaftlichen Produktion sowie neuer Techniken zur Lagerung und Konservierung von Lebensmitteln erfuhr das Kochen eine spürbare Veränderung. Bekannte Rezepte wurden abgewandelt und verbessert, neue Gerichte entstanden. Die Kochkunst unterliegt seitdem einem ständigen Wandel.

Politik und wirtschaftliche Veränderungen (zwischen 1803 und 1880)

Die Aufzeichnungen in den beiden von Hand geschriebenen Kochbüchern entstanden etwa in der Zeit zwischen 1830 und 1880. Zum besseren Verständnis der Lebensumstände der Menschen, die zu der Zeit lebten, arbeiteten und eben auch Speisen zubereiteten, scheint es angebracht, die politischen, wirtschaftlichen und sozialen Gegebenheiten dieses Zeitabschnittes zu beschreiben und zu erläutern. Ein Zeitraum, der selbst im Bayerischen Wald, fernab der Macht- und Kulturzentren, allerdings mit der üblichen zeitlichen Verzögerung tief greifende Veränderungen brachte.

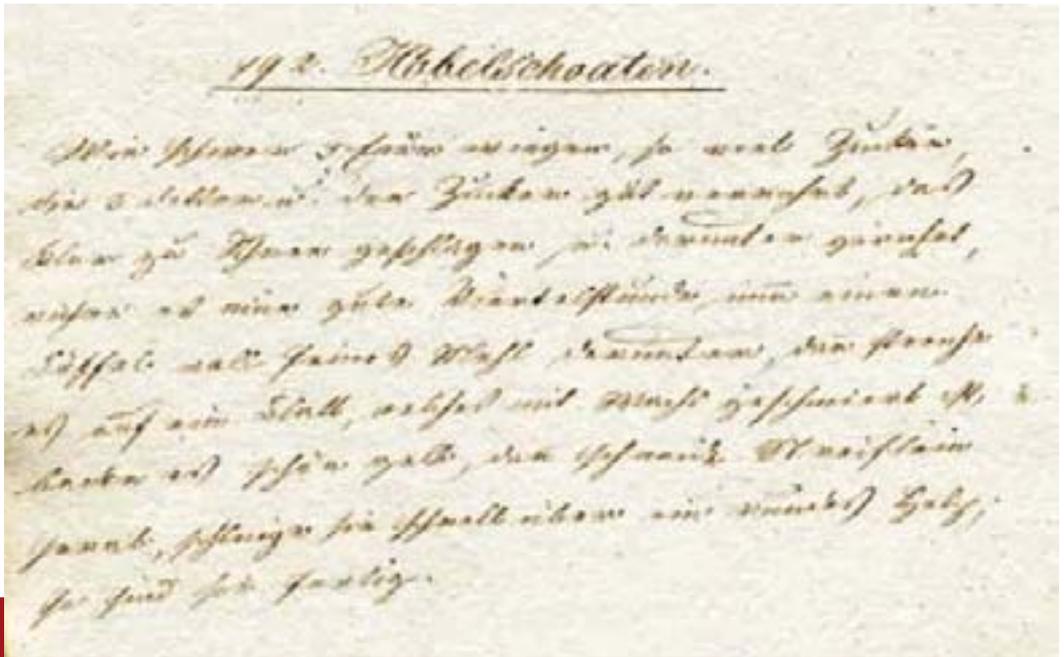
Zu Beginn des 19. Jahrhunderts hatten die napoleonischen Kriege mit den mehrfach wechselnden Bündnissen und Machtkonstellationen großes Leid über Europa gebracht. Als Ausfluss dieser Geschehnisse wurde in Bayern 1803 die Säkularisation durchgesetzt. Das heißt, die Verstaatlichung der über lange Zeit erheblich angewachsenen Kirchengüter wurde von höchster Stelle angeordnet. Sämtliche Klöster wurden geschlossen, der Kirchenbesitz wurde größtenteils versteigert, verhökert, unprofessionell verramscht. Wertvollstes Kulturgut ging dabei unwiederbringlich verloren. Alte Strukturen wurden aufgebrochen, das überkommene Ordnungsgefüge war in weiten Bereichen empfindlich ins Wanken geraten.

Als letztes wurden schließlich auch die Hochstifte aufgelöst. Dem letzten Fürstbischof von Passau, Leopold Leonhard Raimund Graf von Thun und Hohenstein (1796–1803), wurde sein Herrschaftsgebiet genommen, das sogenannte „Abteiland“, welches als einziges Gebiet in Niederbay-

ern von einem Bischof regiert wurde. Das Land zwischen Ilz, Donau und der Grenze zu Böhmen wurde aufgeteilt. So wurde der weitaus größte Teil, zu dem auch Waldkirchen gehörte, zunächst dem Großherzogtum Salzburg-Toskana zugeschlagen. Aber bereits 1805 fiel, aufgrund von neuerlichen Friedensverhandlungen, das gesamte ehemalige Passauer Hochstift an Bayern, das 1806 zum Königreich erhoben wurde.

Die Veränderungen, die damit einhergingen, griffen tief ins Leben der ehemaligen „Bistümer“ ein, aus denen jetzt Bayern geworden waren. So wurden beispielsweise durch die, vor allem von Montgelas vorangetriebene und dann auch verfügte, „kirchliche Erneuerung“ die kirchlichen Feiertage gewaltig dezimiert. Zahlreiche überlieferte Bräuche wurden verboten, Prozessionen untersagt. Aber auf Dauer ließ es sich nicht verhindern, dass nach einem ersten rigorosen Schnitt vieles von dem alten Brauchtum allmählich wieder auftauchte und praktiziert wurde.

Unter König Max Josef erfolgte schließlich die Aussöhnung mit Rom. Daraufhin wurde eine bayerische Landeskirche errichtet, und der Landesherr besetzte die verwaiseten Bischofsstühle neu. Nach dem Tod von Max Josef 1823 bestieg König Ludwig I. den bayerischen Thron. In seiner Regierungszeit machten viele technische Neuerungen und Erfindungen von sich reden. Der Beginn des Industrie- und Technikzeitalters zeichnete sich ab. 1835 fuhr die erste Eisenbahn zwischen Nürnberg und Fürth. Zwei Jahre später verlegte man erstmals eine Telegraphenleitung. Eisenwerke entstanden. 1842 war die Walhalla fertig gestellt. Der „Ludwig-



Zu den vergessenen Rezepten gehört auch die Backanweisung zu den „Hobelschoaten“. Aus der Rezeptsammlung der Anna Ostercorn von 1844.

Dieses Buch befindet sich derzeit im Besitz von Frau Maria Stögbauer, Waldkirchen. Das andere ist im Eigentum von Frau Anneliese Fuchs, Waldkirchen, und stammt von Maria Hausböck aus Waldkirchen. Es wurde ebenfalls um die Mitte des 19. Jahrhunderts geschrieben. Darin sind überwiegend Rezepte aus der bürgerlichen Küche aufgeführt. Anizet Hausböck (geb. 1819, gest. 1868), der Bruder der Verfasserin, war Buchbindermeister in Waldkirchen.

Die Sprache, in der die Rezepte abgefasst sind, klingt heute verständlicherweise recht eigenartig. Verschiedene Schreibweisen, Ausdrücke und Formulierungen sind so ungewohnt, lesen sich so fremdartig, dass ein Nachkochen kaum möglich ist. Deshalb wurde eine große Anzahl in Vergessenheit geratener Kochanweisungen nachgekocht und in die heute übliche Küchensprache „übersetzt“. Zum Vergleich wurden die jeweiligen Originalrezepte dazugesetzt. In der Hoffnung, dass die Leserin, der Leser, die bisweilen altertümliche Schreib-

und Ausdrucksweise, die diese alten Rezepte kennzeichnet, nicht als irritierend, sondern als bereichernd empfindet. Nur dort, wo Sprache und Schreibweise von der heute üblichen Norm derart abweichen, dass das Verständnis darunter leiden würde, sind Veränderungen vorgenommen worden. Aus diesem Grund wurden gelegentlich Satzzeichen eingefügt, Kommas gesetzt.

Die allgemeine Schulpflicht war um die Mitte des 19. Jahrhunderts auch im Bayerischen Wald längst eingeführt. Trotzdem gab es noch relativ viele Menschen, die das Lesen und Schreiben nur eingeschränkt beherrschten. Dass bis dahin mehr oder weniger so geschrieben wurde, wie man sprach, wird in allen bearbeiteten Kochbüchern unterschiedlich deutlich. Als Beispiel soll hier das Wort „Ei“ angeführt werden. Maria Reschauer schreibt es unterschiedlich. In ihren Rezepten kann man sowohl „Ei“, als auch „Ey“, „Oa“ oder „Or“ lesen. Im Plural werden bei ihr die „Eier“ zu „Eyern“, „Oa“, aber auch „Oier“.

Das „Meindl’sche Kochbuch“

Das umfangreiche „Meindl’sche Kochbuch“ mit seinen über 700 eng beschriebenen Seiten war im ehemaligen Gasthof Meindl in Verwendung. Die renommierte Gastwirtschaft mit Metzgerei befand sich mitten am Marktplatz von Waldkirchen. Im Jahre 1864 umfasste das große Anwesen die Hausnummern 94 und 95. Als Besitzer wird in den alten Urkunden der Wirt und Metzger Josef Meindl aufgeführt. Neben der Familie gehörten noch Knechte, Mägde, Metzgergesellen und eine Köchin zum Hausstand. Insgesamt lebten und arbeiteten damals 14 Personen im Betrieb des Josef Meindl.

Offenbar galt der Gasthof als eines der besten Häuser am Ort, denn mehrfach stiegen hochgestellte Persönlichkeiten hier ab, wenn sie in den Mauern des bedeutsamen Marktes weilten. Mitglieder der bayerischen Regierung und die hohe Politik kehrten hier ein. Selbst

der Bischof von Passau wurde hier gelegentlich verköstigt, wenn der hohe Herr anlässlich einer Visite oder zur Firmung in Waldkirchen weilte. Das Haus war für seine gutbürgerliche Küche weitem bekannt. Um die Qualität der Kochkunst in die heute üblichen, kulinarischen Wertmaßstäbe einzuordnen, müsste man sagen: Im Gasthof Meindl hantierten zu dieser Zeit Hauben- und Sterneköchinnen. Darauf lassen die Vielfalt der Speisen, die raffiniert kombinierten Zutaten und die teilweise recht anspruchsvollen Rezepte schließen.

Als dann die Familie Meindl aus persönlichen Gründen den Wirtsbetrieb einstellte und das Gebäude den Besitzer wechselte, wanderte das Kochbuch, zusammen mit allerlei Einrichtungsgegenständen, in den Speicher. Hier wurde es kurz nach dem Zweiten Weltkrieg wieder entdeckt und gelangte nach einigen Zwischenstationen in die Hände von Frau

„Gasthof Fritz Meindl“ ist auf der Giebelwand des Hauses zu lesen, aus dem eines der handgeschriebenen Kochbücher stammt.



Russ. Als Hauswirtschaftslehrerin wusste sie diesen „Schatz“ entsprechend zu würdigen. Wegen seines desolaten Zustandes ließ Frau Russ das arg ramponierte Kochbuch, mit seinen teilweise losen Blättern und zerfledderten Seiten, schließlich neu binden. 2010 wurde das Kochbuch dann Herrn Karlheinz Saxinger übereignet, der es schließlich dem Archiv der Stadt Waldkirchen zur Verwahrung anvertraute.

Auf 719 Seiten sind über 2300 Rezepte aufgeführt. Aber auch zahlreiche Vorschläge zur Speisenfolge sowie verschiedenste hauswirtschaftliche Rezepturen und praktische Anleitungen wurden darin aufgenommen. So ist zum Beispiel der Menüplan anlässlich des Festessens der „Lampfbruderschaft zu Passau“ im Jahre 1866 festgehalten. Ebenso das Menü zur „Hochzeit von Anna am 4. Mai 1841“ und auch das Festmenü, das zu Ehren des Regierungspräsidenten Ignaz von Rudhardt stattfand, der 1831 als Chef des Unteren Donaukreises nach Passau berufen worden war, ehe er Prinz Otto nach Griechenland folgte.

Alles in der damals üblichen, für uns heute schwer lesbaren Sütterlinschrift. Die unterschiedlichen Schriftbilder und die wechselnde Qualität der Formulierungen legen nahe, dass verschiedene Personen die Einträge vornahmen. Köchinnen begannen zu der Zeit auf diese Weise ihr Küchenwissen, Überliefertes, Bewährtes und wahrscheinlich auch selbst Erprobtes weiterzugeben an die nachfolgenden Generationen derer, die an Öfen und Herden hantierten.

Relativ häufig sind im „Meindl’schen Kochbuch“ verschiedene Familiennamen und weibliche Vornamen vermerkt, von denen die aufgezeichneten Rezepte übernommen wurden. Da werden Lina, Adelheid, Moni und viele andere genannt. Aber auch hinter Freund, Brunner, Schlegl, Kienhöfer, Wennzel, Stürzer und Köglmaier scheinen sich Kochkolleginnen zu verbergen. Aus Waldkirchner Sicht besonders interessant, weil eindeutig zuzuordnen, sind Hinweise, wie „von den Kloster-

frauen“, oder „Haller Köchin“ und ähnliche. Mehrere Hinweise auf eine „Anna“ und auf „Annas Kochbuch“ könnten auf die bekannte Passauer Köchin Anna Niederleuthner hinweisen, von der berichtet wird, dass sie sogar die spätere österreichische Kaiserin „Sisi“ anlässlich ihres Aufenthaltes in der Dreiflüssestadt bekochen durfte. Namen, Daten und Ortsangaben lassen darauf schließen, dass die Rezepte von weitem zusammengetragen wurden, dass die eine oder andere Verfasserin zumindest zeitweise in München und Passau ihren Beruf ausgeübt hatte. Auch Griesbach, Haag und Höhenstadt werden in ähnlichem Zusammenhang genannt und explizit auch der oben bereits erwähnte „Gasthof zur Post“ in Breitenberg. In den besten Häusern hatten die Köchinnen gearbeitet und jede Menge Erfahrungen im Zubereiten von Speisen gesammelt, ehe sie schließlich im Gasthof Meindl am Herd standen.

In Bezug auf die Art der Rezepte fällt auf, dass mehr als die Hälfte davon Anweisungen zum Backen von Kuchen, Torten, Mehlspeisen, Schmalzgebäck und ähnlichem zum Inhalt haben. Das mag daran liegen, dass es zu dieser Zeit in Waldkirchen und Umgebung keine Konditoren gab. Derlei Leckereien mussten also selbst hergestellt werden. Diese Tatsache wird erhärtet durch ein Ansuchen des Lebzelters Ignatz Friedl an den Magistrat von Waldkirchen. Darin sucht er um die Erteilung einer „Conditorenconcession“ nach. Diesem Gesuch wird schließlich auch statt gegeben, „da in der ganzen Umgegend kein Conditorenbetrieb besteht und damit kein Dritter benachteiligt wird, und weil der Ansuchende als Lebzelter durch die patentierten Nürnberger Lebkuchenhändler ohnehin stark beeinträchtigt ist. Auch sind, obwohl die Lebzelterei ein eigenes Gewerbe ist, Lebzelterei und Conditorei sehr verwandt.“ Einen weiteren Grund für die positive „Verbescheidung des Gesuches“ sah der Magistrat in „der günstigen Entwicklung der Lebzelterei und zur Sicherung seiner selbst und seiner

Familie“. Von da an konnte man in Waldkirchen Kuchen und Torten bei ortsansässigen Konditoren erwerben.

Neben den vielen Rezepten finden sich in diesem Kochbuch wertvolle Anregungen für die Hausfrau des 19. Jahrhunderts und allerlei Küchentipps. Auch überlieferte Rezepturen und bewährte Hausmittel gegen allerlei Krankheiten kann man entdecken. Teilweise muten diese recht mystisch an. Einige davon, die in unmittelbarem Bezug zum Kochen und Essen stehen, sollen hier aufgeführt werden:

Das Entsalzen versalzener Speisen

Versalzene Speisen werden dadurch wieder schnell entsalzt, daß man über das Geschirr, in welcher sich die versalzene Speise befindet, ein leinernes Tuch spannt und auf dasselbe eine Hand voll Salz thut. Dann zieht das obere Salz das untere, welches sich in der Speise befindet, vollkommen ein.

Wenn das Geschirr widrigen Geruch hat

So giebt man grüne Weinbeerblätter darein, schüttet siedendes Wasser hinein, und deckt

es gut zu, damit kein Dunst heraus kann, und läßt es dann stehen, bis es kalt ist. Dann wird es mit frischem kaltem Wasser ausgeschwenkt, und der Geruch ist weg.

Wenn man das Brechen nicht mehr stillen kann und überhaupt der Magen nichts mehr leidet

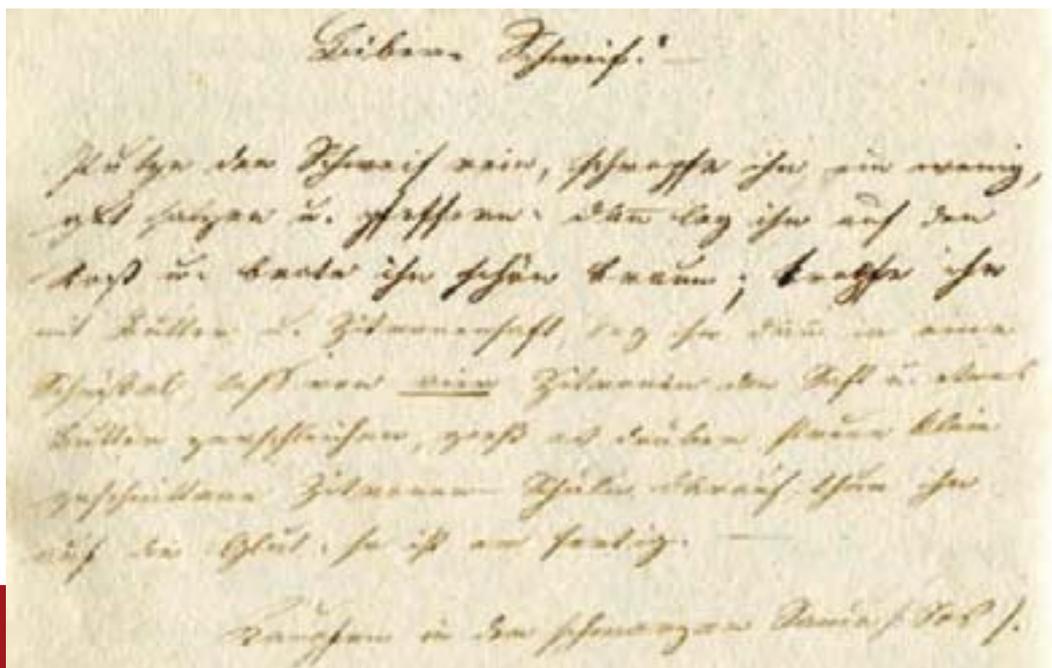
Man nimmt etwas Brantwein, zupft einen recht gewürzten Lebzelten hinein und mischt Nelken und Zimmt daran, siedet alles, und legt es abwechselnd auf den Magen.

Abführmittel

12 bis 15 Zwetschgen siede in Wasser, bis sie recht weich werden, dazu 1 Loth pulverisirte Senfblätter und etwas Zucker und diese Latwerge genommen.

Mittel gegen das kalte Fieber

Nimm von einer Pflanze, wo die gelbe Milch herausrinnt (z. B. Löwenzahn), von der Wurzl 3 Stückl, grabe sie aus, und von diesen 3 Würzln rühre in ein Lederfleckl einen Brei und trage es auf der Herzgrube.



Geradezu exotisch muten uns heute Kochanweisungen an, welche die Zubereitung eines Biberschweifes zum Inhalt haben.

Beischlsuppe

1 Kalbsbries
(oder Kalbslunge)
90 g Butter
1 kleine Zwiebel
90 g Mehl
Petersiliengrün

Salz und Pfeffer
2 Lorbeerblätter
½ l Essig
½ l Erbsenbrühe
Zitronenschale

Beischlsupp

Gieb das Beischl in ein Reindl, schneide Zwiebel, Limonieschalen, Lorbeerblätter Salz dazu, halb Eßig, halb Erbsenbrüh laß es mitsammen sieden, dann mache eine lichtbraune Einbrenn, gieß das Beischl sammt den Stand hinein, das übrige noch Erbsenbrühe und laß es aufsieden, dann richte es über gebähtes Brod an.

Das Kalbsbries wird zusammen mit dem Essig, den Lorbeerblättern, der geschnittenen Zwiebel, der Zitronenschale, Salz und Pfeffer in einem Topf 10–20 Minuten gekocht. Dann bereite aus Butter und Mehl eine goldgelbe Einbrenne, gib das Petersiliengrün dazu und gieße diese mit Erbsenbrühe auf. Lass alles gut aufsieden. Das Kalbsbries wird fein gehackt (bzw. die Lunge wird in schmale Streifen geschnitten) und zusammen mit dem Stand zur Einbrenne mit der Erbsenbrühe gegeben.



Benadlsuppe

5 Semmeln
70 g Butter
2 Eier

1 l Fleischsuppe
oder Brühe
Schnittlauch

Benadl Suppe

Brökle Semml wirflet auf, gieb einwenig Butter in ein Tegl, laß heiß werden, gieb die Brökl darein, rühre es so lang bis es ein wenig resch wird, dan gieb Fleischsuppe darein, und laß es aufsieden. Frikasire es mit 2 Eyerdoder.

In einem Kochtopf wird Butter erhitzt. Dann werden die in kleine Würfel geschnittenen Semmeln dazu gegeben, welche unter ständigem Rühren goldgelb angeröstet werden. Jetzt schüttet man die Fleischsuppe dazu, lässt diese kurz aufsieden und rührt noch zwei Eidotter darunter. Beim Anrichten wird klein geschnittener Schnittlauch darüber gestreut.

Aufgeschmalzene Brotsuppe

250 g Hausbrot
2 Zwiebeln
eine Msp Kümmel
80 g Butter
1 l Rindsuppe oder
1 l Wasser mit 1 Suppenwürfel anrühren
eine Msp Salz
Schnittlauch

Die Zwiebeln werden in Ringe geschnitten und in Butter hellbraun geröstet. In die heiße Suppe kommt der Kümmel und erst unmittelbar vor dem Servieren kommen die gerösteten Zwiebeln dazu. Diese Suppe wird dann über das in Würfel oder blättrig geschnittene Brot geschüttet. Dann wird noch Schnittlauch darüber gestreut.

Schwarze Brodsuppe

Schnitle gutes Hausbrod auf, Schütte siedendes Wasser darauf gieb sauern Ram darüber brenne Schmalz mit viel Zwiebel darauf. Der Zwiebel soll schön gelb sein.

Schü Suppe

Gieb in einen Tegl, abschöpfetten oder March, schneide ein Häipl Zwifl in schöne dine Radl, dann nim ein Stück mageres Rindfleisch, ein Stück Rindsleber, etwas Milz u. Herz, schneide es in dine Schnitzl, nachdem nim Petersilwurzl, Pori, Zeleri, Gelbe Rüben, Pasternak, schneide alles in kleine Stückl, u.

giebs vermischt in den Tegl, aber den Zwifl musst du am Boden liegen lassen, weil er die schönste Farbe macht, gieb den Tegl auf die Platen oder Glut reste es schön dunkelbraun aber nicht umrühren, wende den Tegl auf der Platen öfters um, daß es nicht anbrennt, dann gieb Fleischsuppe daran, laß es schön langsam sieden, daß es nicht trüb wird, dann seihe es durch ein feines Sieb, schöpfe die Fett ab, u. kanst darein geben was du willst. Schöberl od. Wandl, gebachene od. weiße Knödl, Margrana od. Habernudel, Hirnschöberl, Mehlschöberl, Leberschöberl, Kaisernökerl, blättrig geschnittenes Brot.



Endiviensuppe

1 Endiviensalat
40 g Butter
30 g Mehl
1 l Fleischbrühe

Salz
4 EL Sahne
1 Eigelb

Den Endiviensalat waschen und fein schneiden. Dann gibt man ihn in eine Einbrenne aus Butter und Mehl und lässt ihn ein paar Minuten dünsten. Hierauf wird mit der Fleischbrühe langsam aufgegossen. 5–10 Minuten kochen lassen, dann pürieren. Die Suppe wird mit Salz abgeschmeckt und mit Sahne und einem Eigelb legiert.

Antifi Suppe

Wiege Antifi klein, mache eine gelbe Einbrenne, gib den Antifi darein, Salz ihn, laß ihn ein wenig anlaufen, gib Fleischsuppe darein, u. laß es gut aufsieden, seihe es, u. richte es über gebähte Semlschnitl an. eben so wird auch die Kräutl Suppe gemacht.



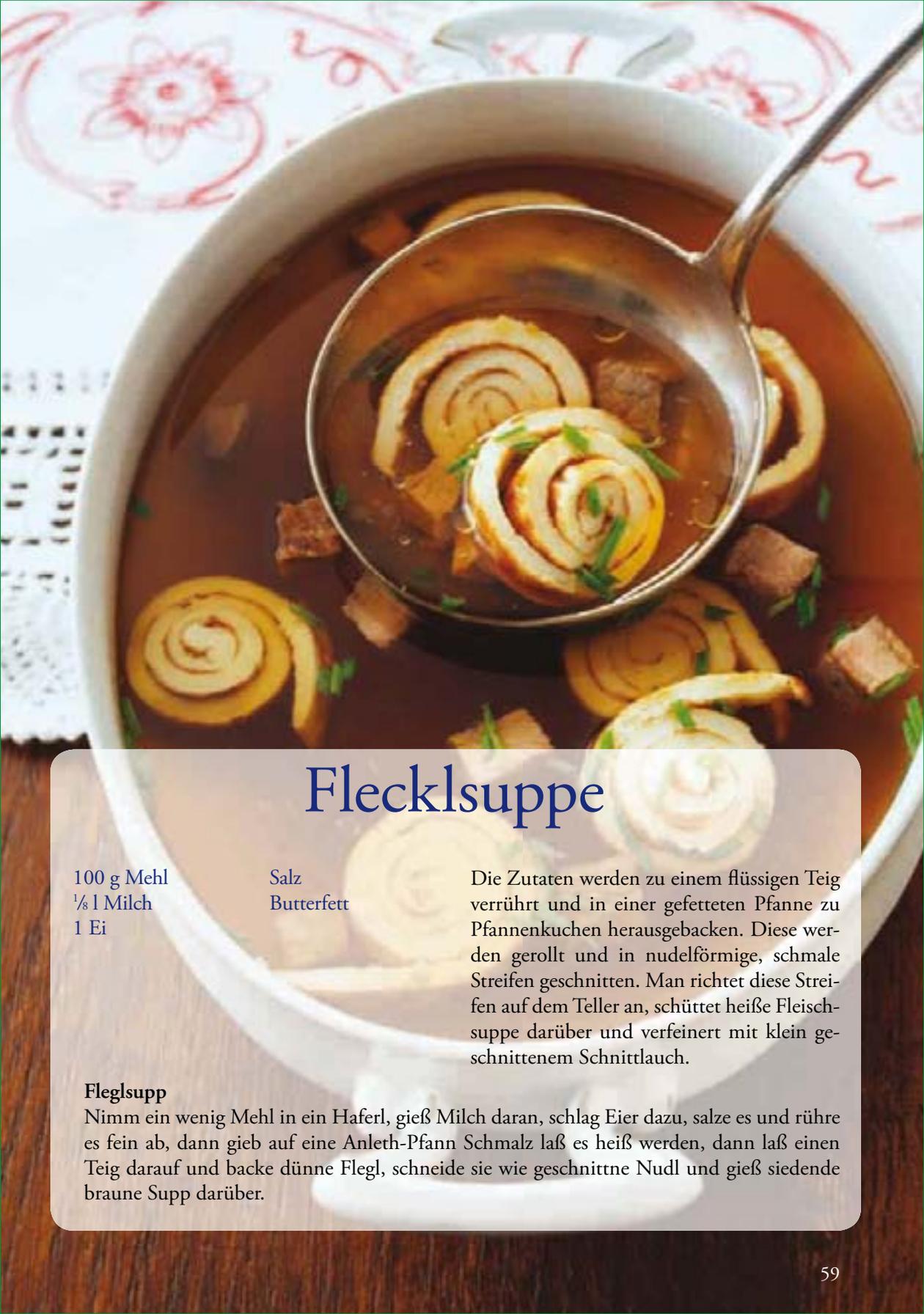
Fastensuppe

300 g Hecht
(oder ein anderer Süßwasserfisch)
300 g Gemüse
(Gelbe Rüben, Kohlrabi, Blumenkohl)
Petersilie
100 g Butterschmalz
3 Eier
3 Semmeln
1½–2 l Erbsensuppe
Salz und Pfeffer
etwas abgeriebene Muskatnuss

Der gesalzene, gepfefferte und zerkleinerte Fisch wird zusammen mit dem blättrig geschnittenen Gemüse in einer Reine mit Butterschmalz angebraten und mit drei hart gekochten, passierten Eidottern verrührt. Dann wird mit der Erbsensuppe aufgegossen. Es kommen noch Petersilie und etwas abgeriebene Muskatnuss dazu. Jetzt lässt man das alles 5–10 Minuten aufkochen. Nachdem mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt wurde, seiht man die Fastensuppe durch ein Sieb und richtet sie über gerösteten Brotschnitten an.

Fastensuppe

1 Stücken Schmalz in eine Rein, auch Blätterweise Gelbe Rüben, Kohlraben, Karviol Petersilie, gebähte Semmel, rohen gestoßenen Hecht oder Hausen, Schnecken, Pfeffer, Salz, Nelken und zuletzt gießt man eine gute Erbsensuppe daran, geröstete Semmel, Petersilie, Muskatblüh, dann laß es sieden, seihe es durch und schütte es über Semmel-Schnitten.

A top-down view of a white ceramic bowl filled with a dark brown meat soup. Several spiral-shaped dumplings, known as Fleckl, are floating in the soup. A silver metal spoon is scooping up one of the dumplings. The bowl sits on a white lace doily with red floral patterns. The background is a dark wooden surface.

Flecklsuppe

100 g Mehl
 $\frac{1}{8}$ l Milch
1 Ei

Salz
Butterfett

Die Zutaten werden zu einem flüssigen Teig verrührt und in einer gefetteten Pfanne zu Pfannenkuchen herausgebacken. Diese werden gerollt und in nudelförmige, schmale Streifen geschnitten. Man richtet diese Streifen auf dem Teller an, schüttet heiße Fleischsuppe darüber und verfeinert mit klein geschnittenem Schnittlauch.

Fleglsupp

Nimm ein wenig Mehl in ein Haferl, gieß Milch daran, schlag Eier dazu, salze es und rühre es fein ab, dann gib auf eine Anleth-Pfann Schmalz laß es heiß werden, dann laß einen Teig darauf und backe dünne Flegl, schneide sie wie geschnittne Nudl und gieß siedende braune Supp darüber.

Gehäcksuppe

200 g durch den Fleischwolf gedrehtes
Gänse- oder Kalbfleisch
3 Semmeln
60 g Butter
Salz und Pfeffer
Petersilie
½ l Rindsuppe

Das faschierte Fleisch wird zusammen mit dem grob geschnittenen Petersilienkraut in einem Topf mit Butter angeröstet. Dann gießt man die Fleischsuppe dazu und lässt sie gut aufkochen. Schließlich werden noch zwei Eidotter dazugerührt. Und nachdem dies alles nochmals gut aufgekocht hat, richtet man die Suppe mit den in Butter gerösteten, in kleine Würfel geschnittenen Semmeln an. Mit Salz und Pfeffer wird abgeschmeckt.

Gehäk Suppe

Wie gebratenes Fleisch, sei es von einer Gans o. Kälberfleisch, wie Petersilkräutl, mache in einen Tegl eine gelbe Einbrenn thue das gewiege darein, auch daß Petersilkräutl, schütte Fleischsuppe daran, und laß es gut aufsieden, richte es über gebähete Semlschnitl an. frikasiere es mit 2 Döder.



Abgegossene Hirnsuppe

250 g Kalbshirn	Salz
40 g Butter	Muskat
40 g Mehl	Petersilie
1 Zwiebel	2 EL Sahne
1½ l Fleischbrühe	1 Eigelb
Zitronenschale	

Abgegoßene Hirnsuppe

Man nimmt den 4^{ten} Theil von einem Kalbshirn, streift die Haut aus und hackt es fein zusammen, dann giebt man in einen Tigel ein Stück Butter, läßt ihn zerschleichen, dan giebt man einen kleinen Kochlöffel voll Mehl dazu und läßt es anlaufen und wenn es schäumt, giebt man ein Hirn hinein, läßt es ein wenig rösten und gießt so viel Suppe daran, als man nöthig hat. Vor dem Anrichten gießt man es mit ein paar Eierdötter, ein wenig süßen Rahm und ein kleines Stück Butter ab.

Das Kalbshirn wird gewässert, kurz überbrüht, gehäutet und fein gewiegt oder durch den Fleischwolf gedreht. Darauf wird es in heißer Butter mit der fein geschnittenen Zwiebel gedämpft und mit Mehl bestäubt. Nachdem man das alles noch einige Minuten dämpfen ließ, wird mit Fleischbrühe aufge-gossen. Nun gibt man etwas Zitronenschale dazu und würzt mit Salz und wenig Abrieb von der Muskatnuss. Danach lässt man die Suppe noch etwa 10 Minuten kochen. Vor dem Servieren wird die Hirnsuppe mit Eigelb und Sahne legiert und verfeinert. Zum Auftragen streut man etwas fein geschnittene Petersilie darüber.



Die gestoßene Hirn-Suppe

Man nimmt gesotenes Hirn, giebt es in einen Mörser mit ein wenig Petersilkrout, dann pfäzt man um ½ X Semmel, backe es im Schmalz und gieb es auch in den Mörser, stoße alles klein zusammen, gieb Butter in eine Rein, laß ihn zerschleichen, gieb das Gestoßene hinein, laß es gut denißen staube es mit Mehl und laß es kochen, gieb eine Suppe daran, laß es gut aufsieden, seihe es durch ein Haarsieb. Man koche darein, was man will.

Dieses Buch will mehr sein, als ein gewöhnliches Kochbuch. Natürlich soll es in erster Linie alte, in Vergessenheit geratene Rezepte aus dem Bayerischen Wald des 19. Jahrhunderts präsentieren und zum experimentellen Nachkochen anregen.

Reich bebildert möchte es aber durch den Blick in die Küche und die Kochtöpfe dieses Landstriches zugleich auch einen gleichermaßen spannenden, wie amüsanten Einblick in das Leben der Menschen zwischen etwa 1830 und 1880 gewähren. Basis für diese Betrachtungen bilden zwei ganz unterschiedliche, handgeschriebene Kochbücher aus Waldkirchen.

Eines stammt aus der Feder einer einfachen Bäuerin und gibt Auskunft über die Essgewohnheiten der ländlichen Bevölkerung, während das zweite von Köchinnen fortgeschrieben wurde, die in bürgerlichen Haushalten am Herd standen. Aus den verschiedenen, aufschlussreichen Eintragungen lassen sich vielfältige, kulturgeschichtlich interessante Erkenntnisse gewinnen über die Arbeit in der Küche, das soziale Umfeld der Köchinnen, über den Einsatz von Gerätschaften und allerlei Gewürzen.

Dem Autor gelingt es, unter anderem zu zeigen, dass der Bayerische Wald keineswegs als kulinarisches Ödland gelten darf.



SüdOst Verlag