

SENSATIONSFUND: EINE REZEPTSAMMLUNG VON 1783

# Kochen wie zu Ururur-Omas Zeiten

Ein bayerisches Kochbuch von 1783 ist zufällig aufgetaucht. Einige Rezepte von damals finden Sie ganz unten auf der Seite. Die könnte man jetzt gleich nachkochen. Sie können aber auch nachlesen, wie es zu dem wunderbaren Fund kam. Das steht genau hier.

VON EVA CASPER

Regensburg – Zwischen den Seiten liegen noch getrocknete Blätter. „Wohl ein paar Kräuter“, scherzt Bernhard Lübbers, Leiter von der Staatlichen Bibliothek Regensburg. Ob die wirklich mal zum Kochen gedacht waren? Und welcher der vielen Besitzer der letzten 233 Jahre hat sie dort hineingetan? So alt ist dieses Kochbuch nämlich schon, das Lübbers jetzt in den Händen hält. Der Buchrücken ist etwas ramponiert, einige Flecken sind auf dem Papier. Trotzdem ist das „Allerneuere Kochbuch“ aus dem Jahr 1783 von Jean Neubauer noch in gutem Zustand. Das Kochbuch, das vor langer Zeit in München gedruckt wurde, ist

## Die Rezepte sind „für 8 bis 60 und mehr“ Personen

eine kleine Sensation. Darin steht nicht nur, wie man „Butterpastete von Kalbszungen“ herstellt, wie man Gelees aus verschiedenen Früchten macht und wie man eine Tafel von 48 Personen auf einmal bewirtet. Das Buch zeigt auch, wie der Bayer früher gegessen hat – und dass ihm Diäten ziemlich wurscht waren.

Der gute Zustand liegt auch an dem Papier, sagt Lübbers. Damals wurde Papier nicht aus Holz hergestellt, sondern aus alten Kleidungsstücken. Hadernpapier heißt das Material. Es ist viel länger haltbar als Papier aus Zellstoff. Ihm ist wohl auch zu verdanken, dass wir jetzt noch in der Rezeptsammlung von Jean Neubauer blättern können. Viel ist über den Autor nicht bekannt. Laut der Inschrift im Buch, war er erster Koch bei einem gewissen „Grafen von der Wahl“ in München, einer „kuhrfürstlichen Durchlaucht in Baiern“.

Lübbers schätzt, Neubauer habe schon an die 30, 40 Jahre als Koch arbeiten müssen, um das Wissen für dieses Buch anzusammeln. Mehrere hundert Rezepte hat er dort aufgeführt (siehe Beispiele unten). Für die Alltagsküche des Normalbürgers waren sie aber nicht gedacht. Gemäß seiner Position bei einem Grafen, sind



Ein Blick in eine Küche vor weit über 200 Jahren – die Schmankele konnte sich allerdings nur der Adel leisten. FOTO: ULLSTEIN BILD



Der Vermittler der Kochbuch-Schenkung: Rainer Vogel (l.) mit dem Buch und Bibliotheksleiter Bernhard Lübbers.

Neubauers Rezepte auf die Bewirtung von vielen elitären Gästen gedacht, „für 8 bis 60 und mehr“. Dementsprechend gibt es auch Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts plus Anweisungen für die Bediensteten, wann was an den Tisch zu bringen sei.

Die Speisen sind von der

französischen Küche geprägt. Jedes Gericht wird mit deutschem und französischem Namen aufgeführt. Das war damals sehr modern. Die französische Sprache hatte damals einen Stand wie heute die englische: Für viele seiner Speisen erklärt Neubauer aber zusätzlich auch eine Zubereitung auf

## Die Geschichte des Kochbuchs

Das älteste bekannte Kochbuch kommt aus dem Orient, es ist auf Sanskrit verfasst und heißt „Vasavarajyam“. Herkunft: Indien. Alter: bis zu 3500 Jahre. Auch die Chinesen hatten schon weit vor Christi Geburt Kochbücher. Berühmt wurde später das römische Kochbuch „De re coquinaria“ („Über die Kochkunst“), das der Feinschmecker Apicius verfasst haben soll. Das Kochbuch ist heute noch erhalten, da es immer weiter überliefert wurde. „Über die Kochkunst“ war selbst im Mittelalter die beliebteste Rezeptsammlung in Europa. Das erste gedruckte Kochbuch aus Deutschland erschien im Jahr 1485 – Peter Wagner aus Nürnberg gilt als Herausgeber. Das Werk hieß: „Kuchen maysterey“. Eines der bekanntesten bayerischen Kochbücher stammt von Johann Rottenhöfer – er war erster Mundkoch bei König Maximilian II. von Bayern. Sein Kochbuch, das 1904 erschien, umfasst 2345 Rezepte. Es galt als Meisterwerk seiner Zeit. mm

deutsche oder italienische Art. So wird zum Beispiel die gebackene Kalbsleber in Semmelbrösel gewendet, im Ofen „schön gelb“ gebraten und ohne Fett serviert. „Auf diese Manier essen es die Italiener gerne“, schreibt Neubauer.

Insgesamt wirkt Neubauers Küche sehr fleischlastig. Dabei

gibt es nicht nur Taubenbrust mit glasiertem Speck, auch Schweinefüße und -köpfe landen auf den Tellern der Adligen. Auch eher ungewohnt: Zutatenlisten auf das Gramm genau sucht man vergebens. Hin und wieder erwähnt Neubauer mal „ein halbes Pfund“ oder „8 Eidotter“. Ansonsten

muss man sich mit Angaben wie „ein wenig“ und „salze die, wie sichs gehört“ begnügen. Besonders sei auch, dass Neubauer großen Wert auf das Geschirr legte, sagt Lübbers. So sollte selbst Geschirr, das lange unbenutzt stand, vor dem Gebrauch abgespült werden. Eine Praxis, die nach Neubauers Erzählungen, anscheinend nicht Standard war.

Die Sorgen, die er im Vorwort schildert, sind aber sicher auch heutzutage in der einen oder anderen Küche noch aktuell: Unwissenheit über Zutaten und Zubereitung beim Personal. Bedienstete, die zu lange schlafen und nicht früh genug auf dem Markt sind, um die besten Zutaten zu kaufen. Dass Neubauers Ausführungen nach so langer Zeit nun die einzigartige Kochbuchsammlung der Staatlichen Bibliothek Regensburg erweitern sei sehr ungewöhnlich, sagt Lübbers. Alte Kochbücher sind selten zu finden, weil sie zur sogenannten Verbrauchsliteratur zählen. Bücher eben, die häufig benutzt werden und dadurch schneller zerfallen. Oder nach dem Tod ihres Besitzers auch einfach weggeschmissen werden.

Diese Ausgabe von Neubauers Kochbuch stammt aus Privatbesitz. Rainer Vogel aus Ei-

## Heute kann jeder im Internet in dem Kochbuch nachlesen

chenau im Kreis Fürstenfeldbruck hat das Buch der Staatsbibliothek Regensburg übergeben, es sei „für Historiker, Sprachwissenschaftler und Soziologen eine Fundgrube“. Der Pensionär promovierte in den letzten Jahren an der Universität Regensburg in Sprachwissenschaften. Eine Bekannte schenkte ihm das Buch, die zwar die Sprache des Buches zum großen Teil nicht mehr verstand, aber erkannte, dass es sich um etwas Besonderes handelt. Die beiden rätselten, wie das elitäre Buch in die Hände des „normalen Volkes“ gelangt war. „Jemand war in der Küche einer Herrschaft beschäftigt“, vermuten sie.

Wer die über 233 Jahre alten Rezepte nachkochen will, muss dafür aber nicht extra anreisen. Das Kochbuch ist auch auf der Internetseite der Staatsbibliothek einsehbar. Dann braucht es nur noch etwas Wissen über die Frakturschrift und den Sprachgebrauch des 18. Jahrhunderts, um zu speisen wie der Adel.

## Das Kochbuch im Netz

Hier kann man die Rezepte von damals nachlesen: <http://reader.digitale-sammlungen.de/resolve/display/bsb10923087.html>

## AKTUELLE UMFRAGE

### Haben Sie ein altes Familienrezept?

Wir haben Menschen gefragt, welches alte Familienrezept sie lieben, hüten – und immer wieder nachkochen.



Anton Holzer  
34, Coach aus München

Wenn ich mit Freunden in den Biergarten gehe, bin ich für Obatzda zuständig. Meine Oma hat ihn mit böhmischem Käse, Zwiebeln, Frischkäse, süßer und scharfer Paprika gemacht. Ich schaffe es inzwischen, dass er wie bei ihr schmeckt. Die Marillknödel von Uroma kann ich aber leider nicht. Das habe ich aufgegeben.



Renate Wolf  
72, Rentnerin aus Unterschleißheim

Bei meiner Oma in Berlin gab es immer Kartoffelsalat, an Weihnachten mit Würstchen und überhaupt immer, wenn Besuch kam. Sie hat ihn mit Mayonnaise und – ganz wichtig – sauren Gurken gemacht. Genau so bereite ich ihn auch zu und bin im Bekanntenkreis inzwischen berühmt für unseren Kartoffelsalat.



Tankred Benecke  
51, Schauspieler aus Frankfurt

Unser Familienrezept ist Ratatouille. Das hat meine Mutter oft gemacht, und es war immer lecker. Ich habe es schon nachgekocht, aber nicht so oft. Es ist sehr aufwendig, weil die Zutaten lange schmoren müssen. Dafür hat es annähernd so geschmeckt wie daheim. Wir reichern es gerne mit Creme fraiche an, das ist das Besondere.



Astrid Kettler  
44, Ärztin aus Torgau bei Leipzig

Sächsische Kartoffelsuppe – die hat meine Mutter von ihrem Vater übernommen. Das Rezept wird immer an die nächste Generation weitergegeben. Sie wird aus Suppengrün und Kartoffeln gekocht, aber nicht passiert, damit Stückchen drin sind. Wenn sie einen Tag durchzieht, schmeckt sie am besten.

UMFRAGE: SUSANNE WEISS &amp; O. BODMER

## Gebackene Kalbsleber

Nachdem die Kalbsleber sauber abgehäutet ist, schneide sie in schöne Stücklein, nicht zu dick und auch nicht zu dünn, lege die Leber hernach in eine Milch auf ein sauberes Tuch, drücke sie sauber ab, hernach salze und pfeffere sie ein wenig, kehre sie im Mehl um, backe sie schnell aus, garniere sie mit Petersill, und bediene sie zur Tafel. Auf italienisch aber musst du die Leber in fein geriebener Semmel umkehren, in einem Kaßrol einen Butter zergehen lassen, und die Leber hineinlegen, auf einem starken Windofen anziehen lassen, bis sie auf einer Seite schon gelb wird, nachdem umkehren, und auch wiederum gelb werden lassen, hernach ohne Fette sauber anrichten; auf diese Manier essen es die Italiener gern.



„Schöne Stücklein, nicht zu dick und auch nicht zu dünn.“

## Klare Wirsing- oder Kohlsuppe

Nimm den Wirsing oder Kohl, blanchiere ihn ganzer, oder in der Mitte voneinander geschnitten, (...) drücke das Wasser aus, binde jedes ein Stück mit Bindfaden, thue ihn nachdem in einen Kaßrol, oder in ein anderes Geschirr, nimm dazu ein kleines Stücklein Schinken, oder auch ein Stücklein geräuchert Schweinen Fleisch, welches aber sauber geputzt werden muß, daß es keinen Geschmack vom Rauch giebt, thue dazu eine große Zwiebel (...), nimm eine gelbe Rube, eine Petersillwurzel, einen Zelleri, auch ein Lorberblatt, ein wenig Basilicum, ein wenig Thymian, hernach bedecke den Wirsing mit feinen Speckbarten, welche fein geschnitten werden müssen, fülle es auf mit guter fetter Bouillon, setze ihn auf das Feuer, laß ihn 2 bis 3 Stunden langsam sieden: hast du aber keinen Speck, so bedecke ihn mit Papier; wenn nun die Zeit kommt, deine Suppe zur Tafel zu servieren, so nimm den Wirsing oder Kohl heraus auf ein sauberes Haarsieb, Tischtuch oder Serviette, damit die Fette wohl davon kommt, (...) passiere die wenige Jus von dem Wirsing ohne einen einzigen Tropfen Fette dazu; nimm ein wenig Brod, füll es mit einer recht guten Bouillon auf, und servire sie; sie wird vortrefflich seyn. Wenn man aber keinen Wirsing oder Kohl hat, so kann von weißem Kraut die nämliche Suppe gemacht werden.



„Laß ihn 2 bis 3 Stunden langsam sieden.“

„Laß ihn 2 bis 3 Stunden langsam sieden.“

## Schokomousse

Mache einen Crem von 8 Eierdottern, ein wenig feines Mehl, Zucker, Zimmt und süßen Rahm, rühre ihn auf dem Feuer wohl ab, zerschmelze hernach eine Tafel Chocolate auf ein kleines Feuer, schütte den Crem dazu und richte ihn auf die Schüssel, serviere ihn alsdenn kalt. Du kannst auch etliche Eierdotter in einen Hafen schlagen mit ein wenig süßen Rahm, ein wenig Zucker, und ein wenig Vanilien, thue dieses mit einem Besen schlagen, bis es Schaum gibt, setze in einen kleinen Kaßrol einen Rahm auf das Feuer und laß ihn sieden; wenn er siedet, so thue diesen Schaum hinein und laß ihn aufkochen, thue ihn heraus auf ein Fließpapier mit einem Schaumlöffel, laß ihn recht ablaufen, hernach wenn er kalt ist, so setze diesen Schaum mit dem Messer auf deinen Crem, es ist recht gut und sieht auch gut aus.



„Mache einen Crem von 8 Eierdottern.“