

"Eine schweißtreibende Angelegenheit" – Bürgerliche Kochkunst im 18. Jahrhundert

Malte Thodam

Abstract:

Dieses schmale Heft aus der Reihe "Kleine Schriften zur Aufklärung", herausgegeben von der Lessing-Akademie Wolfenbüttel, umfasst eine Rezeptsammlung bürgerlicher Speisen aus dem Kochbuch der Eva König. Ziel der Reihe ist es, die Aufklärung in all ihren Facetten abzubilden, um sie in ihrer geschichtlichen Entwicklung besser verstehen und schätzen zu können. Zu diesem Zweck liefern die Herausgeber in der vorliegenden Ausgabe Hintergrundwissen zur Biographie Eva Königs und den zeitgenössischen Kochmethoden im bürgerlichen Milieu der Aufklärung.

How to cite:

Thodam, Malte: „Eine schweißtreibende Angelegenheit" – Bürgerliche Kochkunst im 18. Jahrhundert [Review on: Bauer, Elke; Helmut Berthold (Hg.): "Thue ein Häferl Wein ... " – Das Kochbuch der Eva König. Rezepte von Lessings Frau. Kleine Schriften zur Aufklärung der Lessing-Akademie Wolfenbüttel. Göttingen: Wallstein Verlag, 2013.]". In: KULT_online 40 (2014).

DOI: <https://doi.org/10.22029/ko.2014.868>

© beim Autor und bei KULT_online

"Eine schweißtreibende Angelegenheit" – Bürgerliche Kochkunst im 18. Jahrhundert

Malte Thodam

Bauer, Elke; Helmut Berthold (Hg.): „Thue ein Häferl Wein ...“ – Das Kochbuch der Eva König. Rezepte von Lessings Frau. Kleine Schriften zur Aufklärung der Lessing-Akademie Wolfenbüttel. Göttingen: Wallstein Verlag, 2013. 80 Seiten, broschiert, 19,80 Euro. ISBN: 978-3-8353-1241-8

Wer sich die Frage stellt, wie Menschen im 18. Jahrhundert ihre Speisen zubereiteten, der kann sich nun ein prominentes Beispiel dazu anschauen. In der Reihe "Kleine Schriften zur Aufklärung" hat die Lessing Akademie Wolfenbüttel das Kochbuch der Eva König veröffentlicht. Die "Kleinen Schriften zur Aufklärung" richten sich an einen offenen Leserkreis, auch außerhalb des wissenschaftlichen Betriebs. Nach einem kurzen Abriss der Biographie von Lessings Frau erfährt der Leser in einem einführenden Teil, mit welchen Techniken Köche bei der "schweißtreibenden Angelegenheit" (S.32.) an den Herden des 18. Jahrhunderts arbeiteten. Hier informieren die Herausgeber über die zeitgenössische Küchenausstattung, die verwendeten Gerätschaften und die technischen Abläufe.

Zu Beginn stellt sich natürlich die Frage, in welcher Weise das Kochbuch der Eva König repräsentativ die Küche des ausgehenden 18. Jahrhunderts abbilden kann. Auch wenn klar ist, dass hier der Fokus auf der bürgerlichen Küche liegt, erläutert das erste Kapitel dennoch knapp die Kücheneinrichtung ärmlicherer Behausungen zu dieser Zeit. Hier lag der Rauchabzug meist noch im Freien, wohingegen der Funkenhut sich in bürgerlichen Häusern bereits etabliert hatte. Auf der anderen Seite half der freie Rauchabzug beim Konservieren des Dachgebälks und aufgehängter Fleischstücke, weiterhin gegen lästiges Ungeziefer (S. 33). Das Kapitel gibt zudem detaillierte Auskunft über die verwendeten Küchengeräte (S. 34 ff.) sowie gebräuchliche Gewürze, welche die bürgerlichen Köche aus einem breiten Sortiment wählten (S. 39).

Es ist nicht gesichert, woher Königs Rezepte stammen. Hatte sie diese selbst gesammelt, oder der sich gerade erst heraus bildenden Kochbuchliteratur entnommen? Alle Zubereitungsanleitungen sind nach unterschiedlichen Speisekategorien geordnet, gefolgt von einigen Anweisungen für die Haushaltsführung, so etwa zur Herstellung von Haarpomade und zum Waschen von weißen Strümpfen.

Bei den Rezepten fällt durchweg auf, dass neben dem Geschmack auch das Aussehen der Speisen eine zentrale Rolle spielte. Am Ende des Rezeptes für "Ein gutes Reis-Koch" (S. 43) heißt

es: "Schmiere eine Rein mit Butter, und thue das Koch darein. Gib unten und oben Gluht, und laße es gemach aufgehen, damit es eine schöne Farbe bekömmt."

Ebenso kannte König das Färben mit dem Saft der Kermesbeere. Dies beschreibt sie in einem Rezept für Aalrutten, auch Quappen genannt – ein mittlerweile seltener, früher aber massenhaft vorkommender dorschartiger Süßwasserfisch. Dort heißt es: "[...] mache die Ruthen auf laß die Leber darin und siede sie ab wie die Forellen, daß sie schön blau werden. [...] Wilst du sie roth haben, so gieße Alkermes Saft daran, dan seyhe sie aber wieder durch." (S.49)

Am Ende des Büchleins folgen den Rezepten die dort verwendeten Maßeinheiten sowie eine kurze editorische Notiz. Ein Glossar erklärt schwierige Begriffe, den Abschluss bildet das überschaubare Literaturverzeichnis. Sechs Abbildungen zeigen zeitgenössische Darstellungen des Küchenlebens und Handschriften. Zum Abschluss hält ein jedes Kapitel eine kleine Literaturauswahl zu den behandelten Schwerpunkten bereit.

Tatsächlich scheint die vorliegende Edition für ein breites Publikum geeignet zu sein. Sei es, um sich über alltägliche Kochvorgänge in Bürgerhäusern der Sattelzeit zu informieren, oder um sich einen kurzen Überblick über das Leben der Eva König und weiterführender Literatur zu verschaffen. Allein das Lesen der Rezepte kann ebenfalls Freude bereiten. Ob man eines der Gerichte nachkochen möchte, bleibt einem schließlich selbst überlassen.