

## **5. Das bürgerliche Jahrhundert von 1780 bis 1914 und seine Kochbücher**

Aufklärung, Revolution und Reaktion 1780 - 1815

Maria Elisabeth Meixner, geborene Niederederin „Linzerisches Kochbuch“, Akademische Buchhandlung, Wien 1805

Theresia Ballauf: „Die Wiener-Köchin wie sie seyn soll“, 1810 (Plagiat von Gartler-Hickmann)

1807 Die Cölner Köchin: Sammlung der besten und schmackhaftesten Speisen für den herrschaftlichen so wohl als bürgerlichen Tisch.

Maria Anna Rudisch: „Mein eigenes geprüftes Kochbuch“, Wappler, Wien 1788

Österreichisches Kochbuch, Graz 1791

J.M. „Grätzerisches durch Erfahrung geprüftes Kochbuch“, Graz 1804

Rosina Pflanzl, Steyr 1792

„Kleines österreichisches Kochbuch“, 1798

„Der Wienerische Zuckerbäcker“, Wien 1794

„Die erfahrene und wohlgeübte Herrschafts-Köchin“, Eckmann, Wien 1802

„Neues und erprobtes Wienerisches Kochbuch aus den Papieren einer berühmten Köchin“ (Barbara Nicklin) Wien 1812

P. Neubauer: „Durch Erfahrung geprüftes Wienerisches Kochbuch für alle Stände“, Pichler, Wien 1805

Gartler, Ignaz und Hickmann, Barbara: Wienerisches bewährtes Kochbuch in sechs Absätze vertheilet, ..., Wien 1783. (1745-1850 erschienen)

Neues Bernerisches Koch-Buch, Bern 1787.

„Neues Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst“ Prag, Wien 1785

Das 19. Jahrhundert als das vom Bürgertum bestimmte Jahrhundert brachte vor allem in der zweiten Hälfte eine Hochblüte des Kochbuchs.

Österreich war als Vielvölkerreich von den Küchen vieler ethnischer Gruppen geprägt – böhmische, ungarische, polnische etc. Küchen und Kochbücher. Zuwanderung nach Wien – Köchinnen, Wirtshäuser.

Regionale Benennung von Kochbüchern als Indiz für den Leser, hier würden erprobte, anerkannte, authentische Rezepte und Anweisungen beschrieben.

F.G. Zenker: Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst (1817)

August Erdmann Lehmann: Nützliches Buch für die Küche, Dresden 1818.

Bratenwender, Ignatius: Der Kölnische Leckerfreß oder: Wohlgeordnetes Kochbuch sowohl für herrschaftliche Tafeln als auch für bürgerliche Haushalte. 1819

Carl Friedrich Rumohr (Joseph König) „Geist der Kochkunst“ 1822

F.G. Zenker: Vollständige theoretisch-praktische Anleitung zur feineren Kochkunst, Wien 1824.

„Comus Geheimnisse“ (1827)

Georg Conrad Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst. Dresden 1827.

Johann Friedrich Baumann: Der Dresdner Koch oder die vereinigte teutsche, französische und englische Koch-, Brat- und Backkunst. Dresden 1844. (Analog zu Marie Antonin Careme: Der Pariser Koch. Paris 1828)

**Eugen Baron Vaerst: Gastrosophie.** Leipzig 1851. [87 Schräm 2000: „*das geistreichste Werk, das je über die Freuden der Tafel geschrieben worden ist*“]. Kennzeichnend ist der Versuch, den naturwissenschaftlichen Kenntnisstand seiner Zeit in gastrosophische Betrachtungen einfließen zu lassen. Die heutige Lektüre ist durch das weite Fortschreiten der naturwissenschaftlichen Kenntnisse nur mehr sehr bedingt als zu Erkenntnisgewinnen führend zu bezeichnen.

J.H. Heer: Das billigste Kochbuch, Bern 1862.

Jules Gouffe: Die feine Küche, 1880? Übersetzung

J. Rottenhöfer: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche. [112 Schräm 2000, „*Rottenhöfers Bücher wurden von der Köcheschaft bis zu Beginn unseres Jahrhunderts benützt. Bessere Bücher standen dem Berufskoch nicht zur Verfügung.*“]

J. Rottenhöfer: Die gute bürgerliche Küche.

Ernst von Malortie: Das Menu. Hannover 1881. mit Rottenhöfer maßgeblich in Dtl. Bis Erscheinen Escoffiers Kochkunstführer.

Weber: Universal-Lexikon der Kochkunst. Leipzig 1890.

Bilz, Friedrich E.: Bilz' Gesundheits-Kochbuch.

Mädcheninstitut St.Agnes zu Freiburg im Breisgau: Die Kunst zu kochen. 1907

## **Katharina Prato. Die Süddeutsche Küche:**

### Autorin:

Katharina wurde als Tochter des Privatiers Polt im Jahr 1818 in Graz geboren. Sie heiratete 1857 den Hauptmann Eduard Prato-Beveran, der provisorischer Vorstand des Archivs sowie des Münz- und Antikenkabinetts am Joanneum in Graz war und bereits 1858 starb. Katharina heiratete 1861 den Postdirektor und steirischen Konservator Joseph von Scheiger. 1897 starb Katharina in Graz.

### Inhalt:

### Buchgeschichte:

Die Süddeutsche Küche gilt als einer der größten Erfolge der Kochbuchliteratur. Die „Prato“ wurde in 16 Sprachen übersetzt und wurde in 79 Auflagen 471.000 mal gedruckt. 1938 erschien die letzte Auflage bei Styria in Graz. Die Prato begleitete Generationen von Hausfrauen und Köchinnen. Ab 1875 trug sie zur allgemeinen Einführung des metrischen Maßsystems bei. Die Übersichtlichkeit des Kochbuchs, die Zuverlässigkeit der Rezepte und laufende Anpassungen an geänderte Gewohnheiten oder Kriegszustände trugen das Ihrige zum überwältigenden Erfolg der Katharina Prato, Edlen von Scheiger bei.

Zu Pratos Silberner Hochzeit wurden sie und ihr Kochbuch mit folgenden Versen gerühmt:

„Jeder Ehemann zieht vor dir den Hut  
Und der Friede vieler Häuser  
Nur in deiner Lehre ruht.“

Versuche, an diesen überragenden Erfolg anzuschließen, wie es der Styria Verlag mit „Mein großes Kochbuch“ von Mater Johanna versuchte, waren nicht von Erfolg gekrönt.

Nachfahren der Hausväterliteratur: Haushaltungskunde etc.:

Das häusliche Glück 1887

Clar, Hermine: Das ABC des Hauswesens 1900

Henriette Davidis: Die Hausfrau 1861

Gauß, Martha / Führer, Emma: Mein Haus meine Welt. 1911)

Viele Kochbücher für den Unterricht im letzten Drittel des 19.Jh:

Löffler, Friederike Luise: Neues Stuttgarter Kochbuch.1894

Löffler, Henriette: Henriette Löffler's großes illustriertes Kochbuch.

Universal-Lexikon der Kochkunst. Verlagsbuchhandlung J.J. Weber, 1890.

Morgenstern, Lina: Universal-Kochbuch für Gesunde und Kranke. 1890

Heyl, Hedwig: Das ABC der Küche.1897

Davidis, Henriette: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. 1845 ff.

Scheibler, Sophie Wilhelmine: Allgemeines Deutsches Kochbuch. 1832 ff.

Wundt, Emma: Kochbuch der Haushaltungs- und Kochschule. 1915 ff

Ab 1850 viele regionale Kochbücher. Regional bedeutete im 19. Jh. seit langem üblich, allgemein anerkannt, allgemeingültig, erprobt.

**Friederike Luise Löffler: Oekonomisches Handbuch für Frauenzimmer. Erster Band welcher das Kochbuch enthält. Stuttgart 1795.**

Im süddeutschen Raum äußerst populär und verbreitet - 38 Auflagen bis 1930! (exkl. Raubdrucke)

Autorin:

9.9.1744 Kürnbach bei Bretten - 20.12.1805 Stuttgart. Vater Christoph Herbord war Apotheker.

12.8.1779 Heirat mit Johann Friedrich Löffler, Trompeter und Pauker der herzoglichen Garde.

Landschaftsköchin, Köchin der zusammen speisenden Abgeordneten, der sogenannten Landschaft, des Herzogtums Württemberg.

2.Band enthält alle übrigen Frauenzimmerarbeiten.

Tochter Henriette bringt unter dem Namen Löffler (verheiratete Huttenlocher) ebenfalls ein Kochbuch heraus.

Aufbau entsprechend der Reihenfolge der Gänge bei Tisch:

Suppen

Ochsenfleisch

Kleine Pasteten

Gemüsser

Große Pasteten

Fische

Ragouts

Saucen

Braten

Sulzen

Gelees, Cremes und Compotes

Salat

Torten

Kuchen

Hefen= und andere Bakerei

Schmalz=Bakerei

Zulerbakwerk und Confecturen

Eingemachte Früchten

Eingemachtes mit Essig

Warme Getränke

Speiszettel

Register

Süße Suppen, salziger Pudding.

**Weiler, Sophie Juliane: Neuestes Augsburgerisches Kochbuch.** 1062 Speisezubereitungen. Aus den Papieren der verstorbenen Verfasserin des Augsburgerischen Kochbuchs, Frau Sophie Juliane Weiler, von deren Verwandten zusammengetragen und herausgegeben. Verbessert und vermehrt durch Margarethe Johanne Rosenfeld. C.H. Beck'sche Buchhandlung, 7.Auflage., Nördlingen 1844.

Die Zergliederung des deutschen Sprachbereiches in Kleinstaaten spiegelt sich in regional unterschiedlichen Maß-Systemen. Diese Maß-Systeme und ihre Beziehungen untereinander werden zu Beginn dieses Buches erläutert.

#### Bayern

Gewicht	Getraidemaas	Flüssigkeitsmaas
1 Pfund $\hat{=}$ 32 Loth	1 Schäffel $\hat{=}$ 6 Metzen	1 Eimer $\hat{=}$ 60 Maaß
1 Loth $\hat{=}$ 4 Quint	1 Metze $\hat{=}$ 4 Viertel	1 Maaß $\hat{=}$ 2 Seidlein oder 4 Schoppen oder 4 Quart
1 Quint $\hat{=}$ 4 Pfennige	1 Viertel $\hat{=}$ 4 Achtel	1 Seidlein $\hat{=}$ 2 Schoppen oder 4 Nößel
1 Pfennig $\hat{=}$ 2 Gran	1 Achtel $\hat{=}$ 2 Dreißigstel	1 Schoppen $\hat{=}$ 2 Nößel
1 Gran $\hat{=}$ 1 Pfefferkorn	1 Dreißigstel $\hat{=}$ 1 Maaß	

#### Baden

Getraidemaas	Flüssigkeitsmaas
1 Zuber $\hat{=}$ 10 Malter	1 Ohm $\hat{=}$ 10 Stützen
1 Malter $\hat{=}$ 10 Sester	1 Stütze $\hat{=}$ 10 Maas
1 Sester $\hat{=}$ 10 Mäßlein	1 Maaß $\hat{=}$ 4 Schoppen
1 Mäßlein $\hat{=}$ 10 Becher	

#### Hessen-Darmstadt

Getraidemaas	Flüssigkeitsmaas
1 Malter $\hat{=}$ 4 Simri	1 Ohm $\hat{=}$ 20 Viertel
1 Simri $\hat{=}$ 2 Metzen	1 Viertel $\hat{=}$ 4 Maas
1 Metze $\hat{=}$ 32 Mäßlein	1 Maas $\hat{=}$ 4 Schoppen

#### Oesterreich

Getraidemaas	Flüssigkeitsmaas
1 Muth $\hat{=}$ 30 Metzen	1 Eimer $\hat{=}$ 40 Rechnungsmaas 41 wirkliche Maas
1 Metzen $\hat{=}$ 4 Viertel	1 Maas $\hat{=}$ 4 Seidlein
1 Viertel $\hat{=}$ 4 Mäßel	
1 Mäßel $\hat{=}$ 8 Becher	

#### Preußen

Getraidemaas	Flüssigkeitsmaas
1 Schäffel $\hat{=}$ 4 Viertel	1 Faß $\hat{=}$ 1 $\frac{1}{2}$ Ohm oder 3 Eimer

1 Viertel $\hat{=}$ 4 Metzen	1 Ohm $\hat{=}$ 2 Eimer
1 Metzen $\hat{=}$ 4 Mäßel	1 Eimer $\hat{=}$ 2 Anker
	1 Anker $\hat{=}$ 30 Quart

#### Sachsen

Getraidemaas	Flüssigkeitsmaaß
1 Schäffel $\hat{=}$ 4 Viertel	1 Eimer $\hat{=}$ 63 Kannen
1 Viertel $\hat{=}$ 4 Metzen	1 Kanne $\hat{=}$ 2 Mäßel
1 Metzen $\hat{=}$ 4 Mäßlein	1 Mäßel $\hat{=}$ 4 Quart

#### Württemberg

Getraidemaas	Flüssigkeitsmaaß
1 Schäffel $\hat{=}$ 8 Simri	1 Eimer $\hat{=}$ 16 Imi
1 Simri $\hat{=}$ 4 Viertel	1 Imi $\hat{=}$ 10 Maas
1 Viertel $\hat{=}$ 8 Ecklein	1 Maas $\hat{=}$ 4 Schoppen
1 Ecklein $\hat{=}$ 4 Viertelchen	

	Gewicht.	Getraidemaas.	Flüssigkeitsmaas.
Bayern	1 Pfund	1 Schäffel	1 Maas
Baden	1 Pfund 4 Loth oder 1 Pfund	1 $\frac{1}{2}$ Malter	$\frac{7}{10}$ Maas
Hessen-Darmstadt	1 Pfund 4 Loth oder 1 Pfund	1 $\frac{3}{4}$ Malter	$\frac{1}{4}$ Maas
Oesterreich	1 Pfund	3 $\frac{3}{5}$ Metzen	$\frac{3}{4}$ Maas
Preußen	1 Pfund 6 Loth oder 1 $\frac{1}{5}$ Pfund	4 $\frac{1}{25}$ Schäffel	$\frac{9}{10}$ Quart
Sachsen	1 Pfund 6 Loth oder 1 $\frac{1}{5}$ Pfund	2 $\frac{1}{16}$ Schäffel	1 $\frac{1}{7}$ Kanne
Württemberg	1 Pfund 6 Loth oder 1 $\frac{1}{5}$ Pfund	1 $\frac{1}{4}$ Schäffel	Maas

1871 Vereinheitlichung der Maße und Gewichte in Deutschland. Nationale Gerichte (Bismarckhering, Zeppelin-Suppe etc.)

Frankreich :

Antonin Careme (1783-1833): « L'art de la cuisine francaise au XIX siecle » (1833)

Grimod de la Reyniere (1758-1837) „Almanach des Gourmands“

Brillat Savarin (1755-1826): "Physiologie des Gout"

Auguste Escoffier (1847-1935) „Le Guide Culinaire“ (1902), « Kochkunstführer », Koch des Fin de Siecle, Koch großer Bankette und der Grand Hotels für adelige und großbürgerliche Gesellschaftskreise.

Jules Gouffe: Le Livre de Cuisine, Paris 1867. („Brückenbauer von Careme zu Escoffier“ Schrämm 2000).