

M. W. zu Trautenau

Kochen wie anno dazumal

Die Küchegeheimnisse
einer Meisterköchin
des 19. Jahrhunderts

Illustriert und grafisch gestaltet von
Beatrice Hintermaier

EDITION  STYRIA

Vorwort



Vor vielen Jahren wurde auf einem Speicher in Glonn, südöstlich von München, ein altes Kochbuch gefunden. Es ist eine Kladde mit ungeordneten Rezepten, Kochanleitungen und Vorschlägen für festliche Menüs aus dem 19. Jahrhundert, handschriftlich aufgezeichnet in alter Sütterlinschrift von M. W. zu Trautenau.

Obwohl der Lebensweg der M. W. zu Trautenau überwiegend im Dunkeln bleibt, stammte sie vermutlich aus Trautenau im nordöstlichen Böhmen und kam irgendwann in die Gegend der alten Grafenstadt Haag in Oberbayern. Ihre Notizen über Hochzeitsmahlzeiten lassen vermuten, dass sie auch, wie manch andere Handwerker, »in die Stör« ging, also von Ort zu Ort zog, und während der Dauer ihrer Tätigkeit bei ihren bäuerlichen Auftraggebern einquartiert war. So wurde die Störköchin M. W. von alten, angesehenen Familien in Stadt und Land herbeigerufen, wann immer es große »Gastereien« auszurichten galt, wie zu Hochzeiten, Jubiläen oder 1890 zur Primiz von Alpbaching.

Vor allem die ungezwungene, umgangssprachliche Art, in der M. W. ihren Erfahrungsschatz festhielt, hat mich angeregt, dieses Kochbuch neu zu gestalten, zu illustrieren und zu veröffentlichen. In unbekümmerter Weise verband M. W. die Kochkunst ihrer böhmischen Heimat mit altbayerischen Rezepten und französischen Begriffen, die sie kraftvoll der hiesigen Mundart anglich.

Um einen möglichst authentischen Eindruck zu vermitteln, habe ich das Original seitenweise reproduziert und daneben ins Leserliche übertragen, wobei der amüsante Schreibstil, die mundartlichen Redewendungen und sämtliche Rechtschreibfehler mit ihrer zufällig angewandten Interpunktion unverändert erhalten geblieben sind.

Ihre praktischen Erfahrungen, die sie für sich selber festhielt und die mit der Rezeptkladde von Hand zu Hand weitergegeben wurden, sind ungeordnet aneinander gereiht, wodurch es un-

möglich ist, die Rezepte in Kapitel zu unterteilen. Rezeptwiederholungen und unleserliche Seiten habe ich nicht übernommen.

Zum besseren Textverständnis habe ich jeweils die erforderlichen Zutaten den Rezepten vorangestellt sowie die alten Maße und Gewichte in moderne Mengenangaben übertragen.

Fußnoten verweisen auf andere Textstellen oder versuchen, eine praktische Hilfestellung beim Nachkochen zu geben, wo immer das wegen fehlender oder unklarer Angaben erforderlich schien. Alte und fremdsprachige Begriffe, Geräte, Zutaten und Maßeinheiten sind im Glossar erläutert. Der Zeilenfall ist weitgehend dem Original angepasst und wird nur in Ausnahmefällen zugunsten der grafischen Gestaltung verändert. Klammern ersetzen die Satzzeichen der M. W. wie /: und :/.

Trotz meiner Absicht, möglichst alles zu entziffern, ist es mir nicht gelungen, den Text restlos zu klären. Manch eine Stelle will sich der Ausdeutung widerborstig entziehen. So wird denn jeder Leser, der die Rezepte nachkocht, seine eigenen Entdeckungen machen, indem er Zutaten, Mengen und Anleitungen auf seine Art zu interpretieren wissen muss.

Meine Aquarelle von alten Küchen, Kochgeräten und Hausrat sind in den alten Bauernhäusern der Freilichtmuseen in Oberbayern entstanden, um das bäuerliche Leben in der sogenannten alten Zeit lebendig zu skizzieren.

Lassen Sie sich von mir in die Kochkunst von anno dazumal entführen. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Freude beim Blättern, Betrachten und Lesen – und natürlich gutes Gelingen beim Nachkochen.

Beatrice Hintermaier





Küche für die Austragler, Michlhof/Tyrlaching bei Burghausen, Oberbayern (18. Jh.)

Weintrauben-Torte.

250 g Butter

250 g Mehl

1 Ei

Für die Füllung

Weintrauben

3 Eier

1 El Semmelbrösel

125 g Zucker

125 g Mandeln

1 Ei, Zimt

Schale einer

½ Zitrone

Von einem ½ Pfund Butter ½ Pfund Mehl einem Ei wird ein ordentlicher Buttermix hergestellt, dann kleinfingers dick ausgewirkt, in die Form einer Torte gelegt und dann ein zwei Finger breiter Kranz gefertigt damit eingefasst, die Weintrauben abgebeert u. die Beeren um den Teig herumgelegt, hat man einen blechenen Schart, mit einem Rand ist es noch beßer; 3 ganze Eier werden abgerührt, ½ Quint feingeriebenes Semmelbrösel, dan werden ¼ Pfund feingestoßener Zucker ¼ Pfund feingestossene Mandel, ½ Quint gestossener Zimt, das Gelbe einer halben Zitrone klein geschnitten hineingerührt, die ganze Maße dan über die Beeren gegeben und schön gelb backen lassen.–



Weintrauben - Sorte.

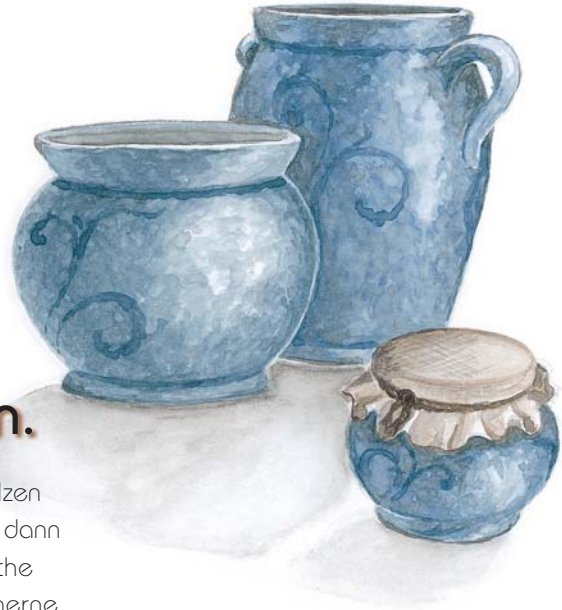
Man nimmt $\frac{1}{2}$ lb Lutter $\frac{1}{2}$ lb Malt nimmt
Es wird ein undenklicher Lutterantig
erfandigt, dem Lutterantig ab die und
genirkt, in die Sonne einer Lutter von
Lage und dem ein zwei Fingern Lutter
Kraut erfandigt damit eingefacht, die
Weintrauben abgabent u. die Lutter
im die Lutter fann gefacht, Gut man
nimmt Lutterantig Lutter, mit einem
Kraut ist es noch Lutter. 3 Finger Lutter
manne abgabent, $\frac{1}{2}$ Quint Lutter
gabent. Lutterantig, dem manne
 $\frac{1}{4}$ lb Lutterantig Lutter $\frac{1}{4}$ lb Lutter
gabent Lutter, $\frac{1}{2}$ Quint Lutterantig
Lutter, das Galbe einer Lutter Lutter
Lutter gabent Lutterantig, die
zwei Lutter dem über die Lutter
gefacht und für ein Lutter Lutter.

Essig = Gurken.

kleine Gurken werden nungesalzen
u. über Nacht salzen gelassen, das
Anschwatzen man sie mit einem Löffel
Färbung ab und legt sie in Wasser
Löffel, Salz, jungen Pfeffer, Kümmel,
Koriander, kleine junge Zwiebeln, Petersilien,
Fenchel, ein paar junge Gurkenblätter,
Almond = Quark und etwas Essig
Pfeffer. Das Essig wird sie auch gemacht
und man es wieder kocht, über die
Gurken gegossen u. die Löffel fast zugeben.

Mandelstätzlein.

6 Pf Zucker, 8 Pf Mandel, 2 Pf Linsen,
mandel, von 2 Linen über Wasser, etwas
gibt u. man ein Pf Linsen von
Kornmehl zusetzen. —



Essig-Gurken.

kleine Gurken
Salz
Weintraubenblätter
Pfefferkörner
Gukumerkraut
kleine ganze
Zwiebeln
Petersilie
Ingwer
Gewürznelken
Almode-Gewürz
Spanischer Pfeffer
Essig

Kleine Gurken werden eingesalzen u. über Nacht stehen gelassen, dann trocknet man sie mit einem Tuche sauber ab und legt sie in steinerne Töpfe, dazwischen legt man Weintraubenblätter, Salz, ganzen Pfeffer, Gukumerkraut, kleine ganze Zwiebel, Petersilie, Ingwer, ein paar ganze Gewürznelken, Almode-Gewürz und etwas spanischen Pfeffer. Der Essig wird siedend gemacht und wenn er wieder kalt ist, über die Gurken gegossen u. die Töpfe fest zugebunden.–



95 g Zucker
125 g Mandeln
30 g Bittermandeln
2 Eiweiß
Zimt
15 g Zitronen- oder
Pomeranzenschale

Mandelplätzlein.

6 Lth Zucker, 8 Lth Mandel, 2 Lth Bittermandel, von 2 Eiern das Weiße, etwas Zimt u. dan ein Lth Zitronen oder Pomeranzenschalen.–

Eier-Punsch.

1 Flasche Wein
10 Eigelb
1 Glas Arak
Zucker

Eine Flasche Wein, 10 Eierdotter, 1 Glas Arak u. Zucker nach Belieben; der Wein wird mit dem Zucker gesotten, dann kommt der Arak dazu u. wird zu den schon gut abgerührten Eierdottern gerührt u. so lange geschlagen, bis es schäumt.–

Mandel-Laibchen.

3 Eiweiß
125 g Mandeln
125 g Zucker
Zitronenschale
runde Oblaten

Man nimmt von 3 kleinen Eiern das Klare u. schlägt es zu Schnee, aldann thut man es in ein tiefes Schüsselchen, dann rührt man ¼ Pfund fein gestoßene Mandel recht langsam hinein u. ¼ Pfund Zucker sammt Zitronenschaalen; wenn alles gut untereinander gerührt ist so setzt man auf Oblaten runde Plätzchen u. läßt sie in einem nicht gar zu heißen Ofen backen.–







Pudding von gebrühten Taig.

95 g Mehl
ca. 600 ml Milch
100 g Butter
6 Eier
95 g Zucker
15 g Bittermandeln
süße Sauce*

6 Lth Mehl werden mit $\frac{1}{2}$ MB siedender Milch u. einer Nuß großen Butter abgerührt u. in der Pfanne bei gelindem Feuer abgetrocknet bis sich der Taig von derselben ablösen will (doch darf man ihn nicht zu sehr trocken werden lassen) dann läßt man ihn erkalten und rührt unterdessen 6 Loth Butter recht leicht, schlägt nach und nach 6 Eierdotter daran, thut 6 Lth gestossenen Zucker nebst 1 Lth gestossene bittere Mandeln dazu, schlägt die 6 Eierweiß zu einem festen Schnee und rührt ihn dazu – sodann bestreicht man den Form mit Butter füllt den Taig ein u. läßt den Pudding 1 Stunde im Wasser kochen*, dann thut man ihn in eine tiefe Schüssel, macht eine süße Sauce** daran und läßt ihn in derselben aufkochen.–

* im Wasserbad, ** siehe Punsch Reis, Seite 22

